叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 诱人的咖喱菜肴(tempting Curry Dishes) 000001

2. 诱人的咖喱菜肴(tempting Curry Dishes) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

诱人的咖喱菜肴(Tempting Curry Dishes)
第1/2页

['temptɪŋ] ['kɜ:ri] ['dɪʃɪz]
TEMPTING CURRY DISHES
诱人的 咖喱 菜肴

诱人的咖喱菜肴

['kɔpi,raitid] - , [baɪ]
Copyrighted 1891 , by
版权所有 - , 经过

版权所有 1891 年

[dʒeɪmz][pi:] . [smɪθ] & ['kʌmpəni] .
JAMES P . SMITH & COMPANY .
詹姆斯 P . 史密斯 & 公司 .

詹姆斯·P·史密斯公司

['pʌblɪʃt] [baɪ]
PUBLISHED BY
已发布 经过

出版方

[dʒeɪmz][pi:] . [smɪθ] & ['kʌmpəni] .
James P . Smith & Company .
詹姆斯 P . 史密斯 & 公司 .

詹姆斯·P·史密斯公司。

- & - [pɑ:rk] [pleɪs] , [nu:] [jɔ:k] .
45 & 47 PARK PLACE , NEW YORK .
- & - 公园 地方 , 新的 约克 .

纽约公园广场45号和47号。

- & - [saʊθ] ['wɔ:tər][ˌes 'ti:] . ,
57 & 59 South Water St . ,
- & - 南 水 英石 . ,

南水街57号和59号

[ʃɪ'kɑ:goʊ] , [ɪl] .
CHICAGO , ILL .
芝加哥 , 患病的 .

伊利诺伊州芝加哥

- & - [frʌnt] [stri:t] ,
103 & 105 Front Street ,
- & - 正面 街道 ,

前街103号和105号

[sæn] [frən'sɪskoʊ] , [kæl] .
SAN FRANCISCO , CAL .
SAN 旧金山 , 卡尔 .

加利福尼亚州旧金山

- [ru:] [-] ,
14 Rue d'Antin ,
- 后悔 丹廷 ,

安坦街14号

['pærɪs] , [fræns] . - .
PARIS , FRANCE . 1891 .
巴黎 , 法国 . - .

法国巴黎，1891年。

[baɪ]
BY
经过

经过

['tɔməs] [dʒeɪ] . ['mɜːrri] ,
THOMAS J . MURREY ,
托马斯 J . 默里 ,

托马斯·J·默里

['ɔːθər] [ʌv; əv]
AUTHOR OF
作者 的

作者

“ [gʊd] [θɪŋz] [frʌm; frəm][ə; eɪ] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] . ”
“ Good Things from a Chafing Dish . ”
“ 好的 事物 从 一个 摩擦 盘子 . ”

“来自保温餐盘的美味佳肴。”

“ ['sælədz][ænd; ənd] ['sɔːsɪz] . ”
“ Salads and Sauces . ”
“ 沙拉 和 酱汁 . ”

“沙拉和酱料。”

“ ['pudiŋz] [ænd; ənd] ['deɪnti] [dɪ'zɜːrts] . ”
“ Puddings and Dainty Desserts . ”
“ 布丁 和 纤巧 甜点 . ”

“布丁和精致甜点。”

“ ['brekfəst] ['deɪntiz] . ”
“ Breakfast Dainties . ”
“ 早餐 精致小点心 . ”

“早餐小点心。”

“ ['fɪfti] [suːps] . ”
“ Fifty Soups . ”
“ 五十 汤 . ”

“五十种汤。”

“ ['lʌntʃən] ['deɪntiz] . ”
“ Luncheon Dainties . ”
“ 午餐 精致小点心 . ”

“午餐小点心。”

“ ['præktɪk(ə)l] ['kɑːrvɪŋ] . ”
“ Practical Carving . ”
“ 实际的 雕刻 . ”

“实用雕刻。”

“ ['fɪfti] ['sælədz] . ”
“ Fifty Salads . ”
“ 五十 沙拉 . ”

“五十种沙拉。”

“ [ðə; ði] [bʊk] [ʌv; əv] ['ɔntreɪz] . ”
“ The Book of Entrees . ”
“ 这 书 的 主菜 . ”

《主菜大全》。

“ ['kʊkəri] [fɔːr; fər][in'vælidz] , ” [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

“	**Cookery**	**for**	**Invalids**	**,**	**”**	**Etc**	**.**	**,**	**Etc**	**.**
“	烹饪	为了	无效	,	”	ETC	.	,	ETC	.

《残疾人烹饪》等等。

[ˌɪntrə'dʌktəri] .

Introductory	**.**	
引言	.	

引言。

[ɪn][ðə; ði]['sekənd][ænd; ənd][θɜːrd] ['sentʃəriz] [θriː] ['maɪti] [ˌhin'duː; 'hinduː] [kɪŋz] [wɜːr; wər] [rɪ'naʊnd]

In	**the**	**second**	**and**	**third**	**centuries**	**three**	**mighty**	**Hindoo**	**kings**	**were**	**renowned**
在	这	第二	和	第三	几个世纪	三	强大的	印度教	国王	是	著名

[fɔːr; fər][ðer; ðər] ['kʊkəri] .

for	**their**	**cookery**	**.**
为了	他们的	烹饪	.

在公元二、三世纪，三位强大的印度教国王因其烹饪技艺而闻名。

[ðeɪ] [wɜːr; wər]['nɑːlə] , [ðə; ði] [kɪŋ] [ʌv; əv] - ,

They	**were**	**Nala**	**,**	**the**	**king**	**of**	**Nishadhades**	**,**
他们	是	娜拉	,	这	国王	的	-	,

他们是尼沙达德斯国王纳拉，

[huːz] [feɪm] [fɔːr; fər] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [prɪ'peərɪŋ] ['eksələnt] ['dɪʃɪz] [meɪd] [hɪz; ɪz] ['kɪŋdəm] ['feɪməs]

whose	**fame**	**for**	**dressing**	**and**	**preparing**	**excellent**	**dishes**	**made**	**his**	**kingdom**	**famous**
谁	名声	为了	敷料	和	准备	出色的	菜肴	制成	他的	王国	著名的

.

:	
.	

他因衣着考究和烹饪美食而闻名，使他的王国也闻名遐迩。

[hiː; hi] ['reɪnd] [ɪn][ðə; ði]['sekənd][eɪdʒ] .

He	**reigned**	**in**	**the**	**second**	**age**	**.**
他	统治	在	这	第二	年龄	.

他统治的是第二个时代。

[ðə; ði]['sekənd][wʌz; wəz] ['biːmə] , [huː] ['reɪnd] [ɪn][ðə; ði][θɜːrd][eɪdʒ] .

The	**second**	**was**	**Bhima**	**,**	**who**	**reigned**	**in**	**the**	**third**	**age**	**.**
这	第二	曾是	毗摩	,	WHO	统治	在	这	第三	年龄	.

第二位是毗摩，他在第三纪元统治。

[hiː; hi][wʌz; wəz][soʊ] [dɪ'voʊtɪd] [tuː; tə][ðə; ði] ['kʌlɪneri] [ɑːrt] [ðæt] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [hoʊl] [jɪr] [hiː; hi] [sɜːrvd]

He	**was**	**so**	**devoted**	**to**	**the**	**culinary**	**art**	**that**	**for**	**a**	**whole**	**year**	**he**	**served**
他	曾是	所以	奉献	到	这	烹饪	艺术	那	为了	一个	所有的	年	他	服务

[ɪn][ðə; ði][kə'pæsəti][ʌv; əv] - ,

in	**the**	**capacity**	**of**	**Valala**	**,**
在	这	容量	的	-	,

他对烹饪艺术如此痴迷，以至于整整一年他都担任瓦拉拉（Valala）的职务。

[ɔːr] [kʊk] [tuː; tə][vɪ'rɑːt]['rɑːdʒə] , [kɪŋ] [ʌv; əv] - - .

or	**cook**	**to**	**Virat**	**Rajah**	**,**	**King**	**of**	**Panchala**	**Nagur**	**.**
或者	厨师	到	维拉特	拉惹	,	国王	的	-	-	.

或者为 Panchala Nagur 国王 Virat Rajah 做饭。

[ðə; ði][θɜːrd][wʌz; wəz] [kɪŋ] - , [huː] [wʌz; wəz][nɑːt]['oʊnli] [ˌsuːpərɪn'tendənt] [ʌv; əv][ðə; ði]

The	**third**	**was**	**King**	**Pakasasana**	**,**	**who**	**was**	**not**	**only**	**superintendent**	**of**	**the**
这	第三	曾是	国王	-	,	WHO	曾是	不是	仅有的	校长	的	这

[ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ʌv; əv][sə'lestʃ(ə)l] [fuːd] ,

preparation	**of**	**celestial**	**food**	**,**
准备	的	天体	食物	,

第三位是帕卡萨萨那王，他不仅是天界食物的准备主管，

[bʌt; bət][wʌz; wəz]['ɔːlsoʊ][ə; eɪ] [dɪ'stɪŋgwɪʃt] [ʃef] .

but	was	also	a	distinguished	chef	.
但	曾是	还	一个	杰出的	厨师	.

但他同时也是一位杰出的厨师。

[ðə; ði]['siːkrət][ʌv; əv][ðə; ði][kwɪ'ziːn][ʌv; əv] [ðiːz] ['noʊtɪd] [kʊks] [wʌz; wəz][ə; eɪ] [mɪ'stɪriəs] ['paʊdər] ,

The	secret	of	the	cuisine	of	these	noted	cooks	was	a	mysterious	powder	,
这	秘密	的	这	美食	的	这些	著名的	厨师	曾是	一个	神秘	粉末	,

这些著名厨师的烹饪秘诀在于一种神秘的粉末。

[wɪtʃ] , [wen] ['ædɪd] [tuː; tə][ðer; ðər] ['dɪʃɪz] , [kjʊr] [dɪ'ziːz] , [æz; əz] [wel] [æz; əz] [ə'piːzd] [ðə; ði]

which	,	when	added	to	their	dishes	,	cured	disease	,	as	well	as	appeased	the
哪个	,	什么时候	额外	到	他们的	菜肴	,	治愈	疾病	,	作为	出色地	作为	安抚	这

['æpɪtaɪt] .

appetite	.
食欲	.

这些食材加入菜肴中，既能治病，又能增进食欲。

[ðoʊz] [huː] [pɑːr'tʊk] [ʌv; əv][ðer; ðər] [fuːd] [daɪd]['oʊnli][ʌv; əv] [ɪk'striːm] [oʊld][eɪdʒ][ɔːr][baɪ]['æksɪdənt] .

Those	who	partook	of	their	food	died	only	of	extreme	old	age	or	by	accident	.
那些	WHO	参与	的	他们的	食物	死亡	仅有的	的	极端	老的	年龄	或者	经过	事故	.

那些食用过他们食物的人，要么是因年老体衰而死，要么是死于意外事故。

[noʊ]['rekɔːd; rɪ'kɔːd][kæn; kən][biː; bi] [faʊnd] [wer] [ðə; ði] ['fiːvəz] [ʌv; əv][ðə; ði] ['kʌntri] ['kærid] [ðem; ðəm]

No	record	can	be	found	where	the	fevers	of	the	country	carried	them
不	记录	能	是	成立	在哪里	这	发烧	的	这	国家	携带	他们

[ɔːf] .

off	.
离开	.

没有记录表明他们是被国内的瘟疫夺去了生命。

[ɪn][æn; ən] ['eɪnʃənt] ['kʊkəri] [bʊk] ['prɪntɪd] [ɪn][ðə; ði]['sænskrit]['læŋgwɪdʒ] ,

In	an	ancient	cookery	book	printed	in	the	Sanscrit	language	,
在	一个	古老的	烹饪	书	打印	在	这	梵文	语言	,

在一本用梵文印刷的古代烹饪书中，

[ɑːr; ər] [prɪ'zɜːrv] ['meni] [ʌv; əv][ðə; ði]['fɔrmjələz][ænd; ənd]['resəpɪz] [juːst] [baɪ] [ðiːz] ['kɪŋli] [kʊks]

are	preserved	many	of	the	formulas	and	recipes	used	by	these	kingly	cooks
是	保存完好	许多	的	这	公式	和	食谱	用过的	经过	这些	王者	厨师

[ænd; ənd][ðer; ðər] [sək'sesəz] .

and	their	successors	.
和	他们的	继承人	.

许多皇家御厨及其后继者使用的配方和食谱都得以保存。

[ðə; ði] “ [mɪ'stɪriəs] ['paudəz] ” [wɪtʃ] [ðeɪ] [juːst] [wɜːr; wər][ə; eɪ][ˌkɑːmbɪ'neɪʃ(ə)n][ʌv; əv] ['veriəs] [fruːts]

The	“	mysterious	powders	”	which	they	used	were	a	combination	of	various	fruits
这	“	神秘	粉末	”	哪个	他们	用过的	是	一个	组合	的	各种各样的	水果

, ['spaɪsɪz] , ['kɔndimənt] , [ruːts] , [siːdz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

,	spices	,	condiments	,	roots	,	seeds	,	etc	.	,
,	香料	,	调味品	,	根	,	种子	,	ETC	.	,

他们使用的“神秘粉末”是由各种水果、香料、调味品、根茎、种子等混合而成。

[wɪtʃ] [wɜːr; wər] ['iːðər] ['paʊndɪd] [tə'geðər] [draɪ][ɔːr] [wɜːrkt] [tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] [ænd; ənd] [draɪd]

which	were	either	pounded	together	dry	or	worked	to	a	paste	and	dried
哪个	是	任何一个	猛击	一起	干燥	或者	工作	到	一个	粘贴	和	干燥

['æftərwərdz] .

afterwards	.
然后	.

它们要么被干捣在一起，要么被捣成糊状后晾干。

[ðer; ðər][wɜːr; wər] ['hʌndrədz] [ʌv; əv] [ðiːz] [ˌprepə'reɪʃnz]

There	were	hundreds	of	these	preparations
那里	是	数百	的	这些	准备工作

这类准备工作有数百次。

[wɪtʃ] [wɜːr; wər] [juːst] [ɪn] ['dɪfrənt] ['dɪʃɪz] ; [iːtʃ] [dɪʃ] [hæd; həd][ɪts] [oʊn] ['seprət] ['paʊdər] .

which	were	used	in	different	dishes	;	each	dish	had	its	own	separate	powder	.
哪个	是	用过的	在	不同的	菜肴	;	每个	盘子	有	它是	自己的	分离	粉末	.

这些粉末用于不同的菜肴中；每道菜肴都有其独特的粉末。

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [noʊn] [tuː; tə]['mɑːdərn] [ˌsɪvələ'zeɪʃn] [æz; əz] ['kɜːri] ['paʊdəz] .

They	are	known	to	modern	civilization	as	Curry	powders	.
他们	是	已知	到	现代的	文明	作为	咖喱	粉末	.

现代文明称之为咖喱粉。

[tuː; tə] - [deɪ] ['ɔːlmoʊst] ['evri] ['neɪʃ(ə)n][hæz; həz][ɪts] [oʊn] [ə'proʊpriət] ['kɜːri] ['paʊdər] [ænd; ənd][ɪts] [oʊn]

To	-	day	almost	every	nation	has	its	own	appropriate	Curry	powder	and	its	own
到	-	天	几乎	每一个	国家	有	它是	自己的	合适的	咖喱	粉末	和	它是	自己的

['kɜːri] ['fɔrmjələz] .

Curry	formulas	.
咖喱	公式	.

如今，几乎每个国家都有自己专属的咖喱粉和咖喱配方。

[ðə; ði] ['kɜːri] ['paʊdəz] [ʌv; əv] ['ɪŋglənd] [ɑːr; ər] [pər'tɪkjələrli] ['suːtɪd] [tuː; tə][ðə; ði][dæmp] , ['fɑːgi] ['weðər]

The	Curry	powders	of	England	are	particularly	suited	to	the	damp	,	foggy	weather
这	咖喱	粉末	的	英格兰	是	特别	适合	到	这	潮湿	,	雾蒙蒙的	天气

[ʌv; əv] [ðæt] ['kʌntri] ,

of	that	country	,
的	那	国家	,

英国的咖喱粉特别适合该国潮湿多雾的天气。

[bʌt; bət] [ðeɪ] [ɑːr; ər][noʊ] [mɔːr] ['suːtɪd] [fɔːr; fər] [ðɪs] ['klaɪmət][ðæn; ðən][ɑːr; ər][ðə; ði] ['hevɪli] ['brændid]

but	they	are	no	more	suited	for	this	climate	than	are	the	heavily	brandied
但	他们	是	不	更多的	适合	为了	这	气候	比	是	这	重度	白兰地

[ʃæm'peɪn] [wɪtʃ] [ɑːr; ər][ʌv; əv][ə; eɪ] [nə'sesəti] [juːst] [ɪn] ['ɪŋglənd] [ænd; ənd] ['rʌʃə] .

Champagnes	which	are	of	a	necessity	used	in	England	and	Russia	.
香槟	哪个	是	的	一个	必要性	用过的	在	英格兰	和	俄罗斯	.

但它们并不适合这种气候，就像英国和俄罗斯人为了生存而饮用的、添加了大量白兰地的香槟一样。

[ə; eɪ] [ʃɔːrt] [taɪm][ə'goʊ][ðə; ði] ['membər] [ʌv; əv][ðə; ði] ['feɪməs] [nuː] [jɔːk] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] [klʌb] [dɪ'saɪdɪd]

A	short	time	ago	the	members	of	the	famous	New	York	Chafing	Dish	Club	decided
一个	短的	时间	前	这	成员	的	这	著名的	新的	约克	摩擦	盘子	俱乐部	决定

[tuː; tə][hoʊld][ə; eɪ] ['sɪriːz] [ʌv; əv]['præktɪk(ə)l] ['seʃnz] [ɪn] ['kɜːri] ['kʊkəri] ,

to	hold	a	series	of	practical	sessions	in	Curry	cookery	,
到	抓住	一个	系列	的	实际的	会议	在	咖喱	烹饪	,

不久前，著名的纽约保温餐盘俱乐部的成员决定举办一系列咖喱烹饪实践课程。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [vjuː] [tuː; tə] [dɪ'tɜːrmɪnɪŋ] [wɪtʃ] ['kɜːri] ['paʊdər] [ɑːn][ðə; ði] [nuː] [jɔːk] ['mɑːrkɪt][wʌz; wəz]

with	a	view	to	determining	which	Curry	powder	on	the	New	York	market	was
和	一个	看法	到	确定	哪个	咖喱	粉末	在	这	新的	约克	市场	曾是

[ðə; ði][moʊst] [ə'proʊpriət] [fɔːr; fər][ðə; ði][juˈnaɪtɪd] [steɪts] ,

the	most	appropriate	for	the	United	States	,
这	最多	合适的	为了	这	团结的	各州	,

为了确定纽约市场上哪种咖喱粉最适合美国市场，

[æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm] [wʌz; wəz] [meɪd] [ʌv; əv][ðə; ði]['pjʊrɪst][ænd; ənd][moʊst] ['hoʊlsəm] [ɪn'griːdiənts]

at	the	same	time	was	made	of	the	purest	and	most	wholesome	ingredients
在	这	相同的	时间	曾是	制成	的	这	最纯净的	和	最多	健康	原料

.

:

.

同时，它是由最纯净、最健康的原料制成的。

['oʊvər] ['fɔːrti] ['dɪfrənt] ['kɜːri] ['paudəz] [wɜːr; wər] ['teɪstɪd] .

Over	**forty**	**different**	**Curry**	**powders**	**were**	**tasted**	**.**
超过	四十	不同的	咖喱	粉末	是	尝过	.

我们品尝了四十多种不同的咖喱粉。

[ə; eɪ] ['nʌmbər] [ʌv; əv] [dɪ'stɪŋgwɪʃt] ['ɪŋglɪʃ] ['epɪˌkjʊəz] [wɜːr; wər] ['prez(ə)nt] [ænd; ənd] [tʊk] [pɑːrt] [ɪn] [ðə; ði]

A	**number**	**of**	**distinguished**	**English**	**epicures**	**were**	**present**	**and**	**took**	**part**	**in**	**the**
一个	数字	的	杰出的	英语	美食家	是	展示	和	采取	部分	在	这

['kɑːntest] ,

contest	**,**
竞赛	,

许多英国著名美食家出席了此次活动并参加了比赛。

[wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [vjuː] [tuː; tə] ['demənstreɪt] [ðæt] [ðə; ði] ['ɪŋglɪʃ] [ˌprepə'reɪʃnz] [wɜːr; wər] [ðə; ði] [best] .

with	**a**	**view**	**to**	**demonstrate**	**that**	**the**	**English**	**preparations**	**were**	**the**	**best**	**.**
和	一个	看法	到	证明	那	这	英语	准备工作	是	这	最好的	.

为了证明英国的准备工作是最好的。

[ðə; ði] ['dɪfrənt] ['bɔtlz] [wɜːr; wər] [ræpt] [ɪn] ['peɪpər] [soʊ] [ðæt] [ðə; ði] ['leibəlz] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['paudəz]

The	**different**	**bottles**	**were**	**wrapped**	**in**	**paper**	**so**	**that**	**the**	**labels**	**of**	**the**	**powders**
这	不同的	瓶子	是	包装	在	纸	所以	那	这	标签	的	这	粉末

[kʊd; kəd] [nɑːt] [biː; bi] [siːn] .

could	**not**	**be**	**seen**	**.**
可以	不是	是	已见	.

不同的瓶子都用纸包裹着，所以看不到粉末的标签。

[iːtʃ] ['pækɪdʒ] [wʌz; wəz] ['nʌmbərd] ,

Each	**package**	**was**	**numbered**	**,**
每个	包裹	曾是	编号	,

每个包裹都编了号，

[ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [wʌz; wəz] [ðə; ði] [ˌjuːnɪ'vɜːrs(ə)l] [ə'pɪnjən] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ekspɜːrts] [ðæt] ['nʌmbər] ['sɛvən]

and	**it**	**was**	**the**	**universal**	**opinion**	**of**	**the**	**experts**	**that**	**Number**	**7**
和	它	曾是	这	普遍的	观点	的	这	专家	那	数字	7

[wʌz; wəz] [ðə; ði] [best] [ʌv; əv] [ðə; ði] [lɑːt] .

was	**the**	**best**	**of**	**the**	**lot**	**.**
曾是	这	最好的	的	这	很多	.

专家们一致认为，7 号是其中最好的。

[wen] [ðə; ði] ['ræpər] [wʌz; wəz] [rɪ'muːvd] ['nʌmbər] ['sɛvən] [wʌz; wəz] [faʊnd] [tuː; tə] [biː; bi] [ðə; ði] ['kɜːri]

When	**the**	**wrapper**	**was**	**removed**	**Number**	**7**	**was**	**found**	**to**	**be**	**the**	**Curry**
什么时候	这	包装纸	曾是	已移除	数字	7	曾是	成立	到	是	这	咖喱

['paʊdər] [ʌv; əv] [dʒeɪmz] [piː] . [smɪθ] & ['kʌmpəni] ,

powder	**of**	**JAMES**	**P**	**.**	**SMITH**	**&**	**COMPANY**	**,**
粉末	的	詹姆斯	P	.	史密斯	&	公司	,

拆开包装后，发现7号产品是詹姆斯·P·史密斯公司生产的咖喱粉。

[pɑːrk] [pleɪs] , [nuː] [jɔːk] .

Park	**Place**	**,**	**New**	**York**	**.**
公园	地方	,	新的	约克	.

纽约公园广场。

[ðə; ði] ['ɔːθər] .

THE	**AUTHOR**	**.**
这	作者	.

作者。

['kɜːri] [ɔɪl] .

Curry	**Oil**	**.**
咖喱	油	.

咖喱油。

[wʌn] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ə'griːəb(ə)l] [ænd; ənd] [æt; ət] [ðə; ði] [seɪm] [taɪm] ['juːsf(ə)l] [ɔɪlz] [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] [faɪnd] [ə; eɪ]
One **of** **the** **agreeable** **and** **at** **the** **same** **time** **useful** **oils** **which** **should** **find** **a**
一 的 这 同意 和 在 这 相同的 时间 有用 油 哪个 应该 寻找 一个
[pleɪs] [ɑːn] [ðə; ði] [ʃelf] [ʌv; əv] ['evri] ['kɪtʃɪn] [ɔːr] ['bʌtlɚz] ['pæntri] ,
place **on** **the** **shelf** **of** **every** **kitchen** **or** **butler's** **pantry** **,**
地方 在 这 架子 的 每一个 厨房 或者 管家 食品储藏室 ,

这是一种令人愉悦且用途广泛的食用油，应该在每个厨房或餐具室的架子上占有一席之地。

[ɪz] [noʊn] [æz; əz] ['kɜːri] [ɔɪl] .
is **known** **as** **Curry** **Oil** **.**
是 已知 作为 咖喱 油 .

它被称为咖喱油。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [meɪd] [baɪ] ['pʊtɪŋ] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [sɪks] - [aʊns] , [lɑːrdʒ] - [maʊðd] ,
It **is** **made** **by** **putting** **into** **a** **six** **-** **ounce** **,** **large** **-** **mouthed** **,**
它 是 制成 经过 推杆 进入 一个 六 - 盎司 , 大的 - 嘴巴 ,

它是通过将.....放入一个六盎司的大口径容器中制成的。

[glæs] ['stɑːpər] ['bɑːt(ə)l] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] ,
glass **stopper** **bottle** **two** **tablespoonfuls** **of** **J** **.** **P** **.** **Smith's** **Curry** **Powder** **,**
玻璃 塞子 瓶子 二 汤匙 的 J . P . 史密斯 咖喱 粉末 ,

玻璃塞瓶装两汤匙JP Smith咖喱粉，

[ðen] ['fɪlɪŋ] [ʌp] [ðə; ði] ['bɑːt(ə)l] [wɪð; wɪθ] [ɑːntoʊ'niːni] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] .
then **filling** **up** **the** **bottle** **with** **Antonini** **Olive** **Oil** **.**
然后 填充 向上 这 瓶子 和 安东尼尼 橄榄 油 .

然后往瓶子里灌满安东尼尼橄榄油。

[ɪn] [ə; eɪ] [wiːk] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['redi] [fɔːr; fər] [juːz] .
In **a** **week** **it** **will** **be** **ready** **for** **use** **.**
在 一个 星期 它 将要 是 准备好 为了 使用 .

一周后即可投入使用。

[ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] ['sɔːsɪz] [ænd; ənd] ['sæləʤ] .
A **few** **drops** **of** **it** **should** **be** **added** **to** **sauces** **and** **salads** **.**
一个 很少 滴 的 它 应该 是 额外 到 酱汁 和 沙拉 .

在酱汁和沙拉中加入几滴即可。

['kɜːri] ['vɪnɪgər] .
Curry **Vinegar** **.**
咖喱 醋 .

咖喱醋。

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [gʊd] ['saɪdər] [ɔːr] [waɪn] ['vɪnɪgər] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ʤeɪ] . [piː] .
Put **into** **a** **pint** **of** **good** **cider** **or** **wine** **vinegar** **a** **tablespoonful** **of** **J** **.** **P** **.**
放 进入 一个 品脱 的 好的 苹果酒 或者 葡萄酒 醋 一个 一汤匙 的 J . P .
['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] ,
Smith's **Curry** **Powder** **,**
史密斯 咖喱 粉末 ,

在一品脱优质苹果酒或葡萄酒醋中加入一汤匙JP Smith咖喱粉，

[ʃeɪk] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [frʌm; frəm] [taɪm] [tuː; tə] [taɪm] , [ænd; ənd] [ɪn] [ten] [deɪz] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [fɪt] [fɔːr; fər]
shake **it** **well** **from** **time** **to** **time** **,** **and** **in** **ten** **days** **it** **will** **be** **fit** **for**
摇 它 出色地 从 时间 到 时间 , 和 在 十 天 它 将要 是 合身 为了
[juːz] .
use **.**
使用 .

不时摇晃均匀，十天后即可使用。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['eksələnt] [fɔːr; fər] ['fleɪvərɪŋ] [suːps] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
It **is** **excellent** **for** **flavoring** **soups** **,** **etc** **.**
它 是 出色的 为了 调味 汤 , ETC .

它非常适合用来给汤等食物调味。

['kɜːri] ['es(ə)ns] .

Curry	**Essence**	**.**
咖喱	本质	.

咖喱精华。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] [tuː; tə][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv] [waɪt]

Add	**three**	**ounces**	**of**	**J**	**.**	**P**	**.**	**Smith's**	**Curry**	**Powder**	**to**	**a**	**quart**	**of**	**white**
添加	三	盎司	的	J	.	P	.	史密斯	咖喱	粉末	到	一个	夸脱	的	白色的

[waɪn] ['vɪnɪgər] .

wine	**vinegar**	**.**
葡萄酒	醋	.

将三盎司 JP Smith's 咖喱粉加入一夸脱白葡萄酒醋中。

[pʊt][ðə; ðɪ]['bɑːt(ə)l]['ɪntuː][ə; eɪ][pɑːt][ʌv; əv][wɔːrm]['wɔːtər][ænd; ənd][kɔːrk][ˌaɪ 'tiː][ðə; ðɪ] [seɪm] [æz; əz][ɪn]

Put	**the**	**bottle**	**into**	**a**	**pot**	**of**	**warm**	**water**	**and**	**cork**	**it**	**the**	**same**	**as**	**in**
放	这	瓶子	进入	一个	锅	的	温暖的	水	和	软木	它	这	相同的	作为	在

['kʊkɪŋ] [biːf] [tiː] ;

cooking	**beef**	**tea**	**;**
烹饪	牛肉	茶	;

将瓶子放入一壶温水中，然后像煮牛肉茶一样塞上瓶塞；

[let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl][æn; ən]['aʊər] , [ðen] [pleɪs] [æt; ət][wʌn][saɪd][tuː; tə] [kuːl] [ænd; ənd]['set(ə)l] .

let	**it**	**boil**	**an**	**hour**	**,**	**then**	**place**	**at**	**one**	**side**	**to**	**cool**	**and**	**settle**	**.**
让	它	熬	一个	小时	,	然后	地方	在	一	边	到	凉爽的	和	定居	.

煮沸一小时后，放在一旁冷却沉淀。

[wen] ['θɜːrəli] ['setld] [pɔːr] [ɔːf][ðə; ðɪ] [klɪr] ['lɪkwɪd][ænd; ənd][juːz][fɔːr; fər] ['fleɪvərɪŋ] [suːps]

When	**thoroughly**	**settled**	**pour**	**off**	**the**	**clear**	**liquid**	**and**	**use**	**for**	**flavoring**	**soups**
什么时候	彻底	定居	倒	离开	这	清除	液体	和	使用	为了	调味	汤

[ænd; ənd] ['sɔːsɪz] .

and	**sauces**	**.**
和	酱汁	.

沉淀完全后，倒出清液，可用于给汤和酱汁调味。

[ə; eɪ] [kwɪk] ['kɜːri] [sɔːs] .

A	**Quick**	**Curry**	**Sauce**	**.**
一个	快的	咖喱	酱	.

简易咖喱酱汁。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [drɔːn] [ɔːr][meltid] ['bʌtər] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] .

Add	**to**	**half**	**a**	**pint**	**of**	**drawn**	**or**	**melted**	**butter**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**J**	**.**	**P**	**.**
添加	到	一半	一个	品脱	的	绘制	或者	融化	黄油	一个	一茶匙	的	J	.	P	.

['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˌepɪkjʊ'riːən] [sɔːs] ,

Smith's	**Curry**	**Powder**	**and**	**a**	**tablespoonful**	**of**	**Epicurean**	**Sauce**	**,**
史密斯	咖喱	粉末	和	一个	一汤匙	的	伊壁鸠鲁主义者	酱	,

在半品脱融化的黄油中加入一茶匙JP Smith咖喱粉和一汤匙Epicurean酱汁，

[stɜːr][ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [brɔɪld] [ɔːr] [bɔɪld] [fɪʃ] , [miːts] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

stir	**and**	**serve**	**with**	**broiled**	**or**	**boiled**	**fish**	**,**	**meats**	**,**	**etc**	**.**
搅拌	和	服务	和	烤制	或者	煮沸	鱼	,	肉类	,	ETC	.

搅拌后与烤鱼或煮鱼、肉类等一起食用。

['teɪbl] [sɔːs] , [noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Table	**Sauce**	**,**	**No**	**.**	**2**	**.**
桌子	酱	,	不	.	2	.

餐桌酱料，2号。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ][kwɔːrt]['bɑːt(ə)l] [tuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] ;

Put	**into**	**a**	**quart**	**bottle**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**J**	**.**	**P**	**.**	**Smith's**	**Curry**	**Powder**	**;**
放	进入	一个	夸脱	瓶子	二	汤匙	的	J	.	P	.	史密斯	咖喱	粉末	;

将两汤匙 JP Smith's 咖喱粉放入一夸脱的瓶子中；

[θriː] [kloʊvz] [ʌv; əv] ['gɑːrlɪk] , [kʌt] [faɪn] ; [hæf] [ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] [dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] [əm'bɔɪnə]

three	cloves	of	garlic	,	cut	fine	;	half	a	teaspoonful	of	J	.	P	.	Smith's	Amboyna
三	丁香	的	蒜	,	切	美好的	;	一半	一个	一茶匙	的	J	.	P	.	史密斯	安波那

[kloʊvz] ,

Cloves	,
丁香	,

三瓣蒜，切碎；半茶匙JP Smith's安波那丁香，

[greɪnd] ; [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [ˌepɪkjʊ'riːən] [sɔːs] , [ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði] ['bɑːt(ə)l] [wɪð; wɪθ] ['klærət] [ɔːr]

ground	;	a	pint	of	Epicurean	Sauce	,	and	fill	the	bottle	with	claret	or
地面	;	一个	品脱	的	伊壁鸠鲁主义者	酱	,	和	充满	这	瓶子	和	红酒	或者

['bɜːrgəndi] ['vɪnɪgər] .

Burgundy	vinegar	.
勃艮第	醋	.

磨碎；一品脱Epicurean酱汁，然后将瓶子装满红葡萄酒醋或勃艮第醋。

[ʃeɪk] [wel] [frʌm; frəm] [taɪm] [tuː; tə] [taɪm] [ænd; ənd] [juːz] ['æftər] [tuː] [wiːks] .

Shake	well	from	time	to	time	and	use	after	two	weeks	.
摇	出色地	从	时间	到	时间	和	使用	后	二	周	.

定期摇匀，两周后使用。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [suː'pɪriər] [tuː; tə] ['wustəʃiə] [sɔːs] .

It	will	be	found	superior	to	Worcestershire	Sauce	.
它	将要	是	成立	优越的	到	伍斯特郡	酱	.

它会被认为比伍斯特沙司更好。

[ə; eɪ] [dɪ'laɪtf(ə)l] ['teɪbl] [sɔːs] .

A	Delightful	Table	Sauce	.
一个	愉快	桌子	酱	.

一款美味的餐桌酱汁。

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [paɪnt] ['bɑːt(ə)l] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [dʒeɪmz] [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] ,

Put	into	a	pint	bottle	two	tablespoonfuls	of	James	P	.	Smith's	Curry	Powder	,
放	进入	一个	品脱	瓶子	二	汤匙	的	詹姆斯	P	.	史密斯	咖喱	粉末	,

将两汤匙詹姆斯·P·史密斯咖喱粉放入品脱瓶中，

[fɪl] [ðə; ði] ['bɑːt(ə)l] [wɪð; wɪθ] ['iːðər] ['wɔːlnʌt] [ɔːr] ['mʌʃrʊm] ['kætsəp] , [ʃeɪk] ['friːkwəntli] ;

fill	the	bottle	with	either	walnut	or	mushroom	catsup	,	shake	frequently	;
充满	这	瓶子	和	任何一个	核桃	或者	蘑菇	番茄酱	,	摇	频繁地	;

将瓶子装满核桃番茄酱或蘑菇番茄酱，经常摇晃；

[ðə; ði] [sɔːs] [wɪl] [biː; bi] ['redi] [fɔːr; fər] [juːz] [ɪn] [ten] [deɪz] .

the	sauce	will	be	ready	for	use	in	ten	days	.
这	酱	将要	是	准备好	为了	使用	在	十	天	.

酱汁十天后即可使用。

[ðiːz] ['sɔːsɪz] [meɪ] [biː; bi] ['pəːtʃəst] [æt; ət] [ðə; ði] ['groʊsɚz] ,

These	sauces	may	be	purchased	at	the	grocer's	,
这些	酱汁	可能	是	购买	在	这	杂货店	,

这些酱料可以在杂货店买到。

[ɔːr] [ðə; ði] ['mʌʃrʊm] ['kætsəp] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [æz; əz] ['fɑːloʊz] [frʌm; frəm] [fiːld] ['mʌʃrʊmz] :

or	the	mushroom	catsup	may	be	made	as	follows	from	field	mushrooms	:
或者	这	蘑菇	番茄酱	可能	是	制成	作为	跟随	从	场地	蘑菇	:

或者，也可以用田间蘑菇按以下方法制作蘑菇番茄酱：

['kʌvər] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['pɔːrsəlɪn] [ɔːr] ['krɑːkəri] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] [freʃ] ['mʌʃrʊmz] ,

Cover	the	bottom	of	a	porcelain	or	crockery	dish	with	fresh	mushrooms	,
覆盖	这	底部	的	一个	瓷	或者	陶器	盘子	和	新鲜的	蘑菇	,

在瓷盘或陶盘底部铺上一层新鲜蘑菇，

['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər][ðem; ðəm][ə; eɪ]['lɪbərəl]['kwɑːntəti][ʌv; əv][sɔːlt] ;

sprinkle	over	them	a	liberal	quantity	of	salt	;
撒	超过	他们	一个	自由主义	数量	的	盐	;

在上面撒上大量的盐；

[ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði][sɔːlt] [pleɪs] [ə'nʌðər] ['leɪər] [ʌv; əv] ['mʌʃrʊmz] , [ðen] [ə'nʌðər] [θɪn] ['leɪər] [ʌv; əv]

on	top	of	the	salt	place	another	layer	of	mushrooms	,	then	another	thin	layer	of
在	顶部	的	这	盐	地方	其他	层	的	蘑菇	,	然后	其他	薄的	层	的

[sɔːlt] ,

salt	,
盐	,

在盐上面再铺一层蘑菇，然后再铺一层薄薄的盐。

[ænd; ənd][soʊ][ɑːn][ʌn'tɪl][ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] [ɑːr; ər] [juːst] [ʌp] .

and	so	on	until	the	mushrooms	are	used	up	.
和	所以	在	直到	这	蘑菇	是	用过的	向上	.

如此反复，直到蘑菇全部用完为止。

[let] [ðə; ði] [dɪʃ] [stænd] [twelv] [tuː; tə] [ˌfɪf'tiːn] ['aʊərz] , [ðen] [rʌb][ðə; ði][pʌlp] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .

Let	the	dish	stand	twelve	to	fifteen	hours	,	then	rub	the	pulp	through	a	sieve	.
让	这	盘子	站立	十二	到	十五	小时	,	然后	擦	这	纸浆	通过	一个	筛	.

让菜肴静置十二至十五小时，然后将果肉用筛子过滤。

[pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ][stoʊn][dʒɑːr] ,

Put	it	into	a	stone	jar	,
放	它	进入	一个	石头	罐	,

把它放进石罐里，

[pleɪs] [ðə; ði] ['lætər] [ɪn][ə; eɪ][pæn][ʌv; əv]['wɔːtər][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['kwɑːntəti][ɪz]

place	the	latter	in	a	pan	of	water	and	let	it	simmer	until	the	quantity	is
地方	这	后者	在	一个	平底锅	的	水	和	让	它	煨	直到	这	数量	是

[rɪ'djʊst] [wʌn][hæf] .

reduced	one	half	.
减少	一	一半	.

将后者放入一锅水中，小火慢煮至水量减少一半。

[tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] ['brændi][tuː; tə] ['evri] [kwɔːrt][ʌv; əv] [sɔːs] .

To	keep	it	add	a	gill	of	brandy	to	every	quart	of	sauce	.
到	保持	它	添加	一个	鳃	的	白兰地	到	每一个	夸脱	的	酱	.

为了保持其风味，每夸脱酱汁中加入一吉尔白兰地。

[tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [dɪ'laɪtf(ə)l] ['teɪbl] [sɔːs] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] .

To	make	it	into	a	delightful	table	sauce	add	two	tablespoonfuls	of	J	.	P	.
到	制作	它	进入	一个	愉快	桌子	酱	添加	二	汤匙	的	J	.	P	.

['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] [tuː; tə] [iːtʃ] [paɪnt] ;

Smith's	Curry	Powder	to	each	pint	;
史密斯	咖喱	粉末	到	每个	品脱	;

要将其制成美味的餐桌酱汁，请在每品脱酱汁中加入两汤匙 JP Smith's 咖喱粉；

[ʃeɪk] ['friːkwəntli] ; [wen] [kuːl] , [pʊt] [ə'weɪ] [ɪn] [wel] - [kɔːrkt] ['bɔtlz] .

shake	frequently	;	when	cool	,	put	away	in	well	-	corked	bottles	.
摇	频繁地	;	什么时候	凉爽的	,	放	离开	在	出色地	-	软木塞	瓶子	.

经常摇晃；冷却后，装入密封瓶中保存。

[ə; eɪ] [rɪ'freʃɪŋ] ['tɑːnɪk] .

A	Refreshing	Tonic	.
一个	令人耳目一新	补品	.

清爽的滋补品。

[wʌn] [ʌv; əv] [ðə; ði] [moʊst] [dɪ'lɪʃəs] [ʌv; əv] [rɪ'freʃɪŋ] ['tɑ:nɪks] [ɪz] [prɪ'perd] [wɪð; wɪθ] [æn; ən] [ˌoʊvər'floʊɪŋ]

One	of	the	most	delicious	of	refreshing	tonics	is	prepared	with	an	overflowing
一	的	这	最多	可口的	的	令人耳目一新	滋补品	是	准备	和	一个	溢出

['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['mæˌdʒi:] ['bu:jɑ:n] ,

teaspoonful	of	Maggi	Bouillon	,
一茶匙	的	美极	布永	,

最美味清爽的滋补饮品之一，是用满满一茶匙美极鲜味汁调制而成。

[hæf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] , ['si:znd] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [dʒeɪ] . [pi:] . ['smɪθs]

half	a	pint	of	boiling	water	,	seasoned	with	a	pinch	of	J	.	P	.	Smith's
一半	一个	品脱	的	沸腾	水	,	经验丰富的	和	一个	捏	的	J	.	P	.	史密斯

[ɪ'nɪmɪtəb(ə)l] ['kɜ:ri] ['paʊdər] .

inimitable	Curry	Powder	.
无比	咖喱	粉末	.

半品脱沸水，加入一小撮 JP Smith 独具特色的咖喱粉。

[ə; eɪ] [greɪt] ['meni] ['ɑ:bdʒekt] [tu:; tə] [ðə; ði] [pɪ'kju:liər] [teɪst] [wɪtʃ] [prɪ'perd] ['bu:jɑ:n] , [bi:f] [iks'trækts] ,

A	great	many	object	to	the	peculiar	taste	which	prepared	bouillon	,	beef	extracts	,
一个	伟大的	许多	目的	到	这	奇特	品尝	哪个	准备	肉汤	,	牛肉	提取物	,

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , ['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli] [pə'zes] ,

etc	.	,	usually	possess	,
ETC	.	,	通常	具有	,

很多人对肉汤、牛肉提取物等通常具有的特殊味道感到不满。

[bʌt; bət] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ðɪs] [pər'tɪkjələr] ['kɜ:ri] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [æn; ən] [ɪmˌpɑ:sə'bɪləti] [fɔ:r; fər]

but	with	the	addition	of	this	particular	Curry	it	is	an	impossibility	for
但	和	这	添加	的	这	特别的	咖喱	它	是	一个	不可能	为了

['i:v(ə)n] [ðə; ði] [moʊst] [ɪg'zæktɪŋ] ['pælət] [nɑ:t] [tu:; tə] [ə'pri:ʃieɪt] [ðə; ði] ['kɑ:mpaʊnd] .

even	the	most	exacting	palate	not	to	appreciate	the	compound	.
甚至	这	最多	严格	味蕾	不是	到	欣赏	这	化合物	.

但是，有了这种特殊的咖喱，即使是最挑剔的味蕾也无法不欣赏这种混合物的美味。

[ˌmʌlɪgə'tɔ:ni] [su:p] .

Mulligatawny	Soup	.
穆里加托尼	汤	.

马利加汤。

[pʊt] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ɑ:ntoʊ'ni:ni] ['ɑ:lɪv] [ɔɪl] ;

Put	into	a	frying	pan	a	tablespoonful	of	Antonini	Olive	Oil	;
放	进入	一个	煎炸	平底锅	一个	一汤匙	的	安东尼尼	橄榄	油	;

在煎锅中放入一汤匙安东尼尼橄榄油；

[wen] [hɑ:t] [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] [kʌt] [ʌp] [red] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [fraɪ] [braʊn] ;

when	hot	add	a	cut	up	red	onion	and	fry	brown	;
什么时候	热的	添加	一个	切	向上	红色的	洋葱	和	炒	棕色的	;

锅热后加入切碎的红洋葱，炒至棕色；

[nekst] [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [dʒeɪ] . [pi:] . ['smɪθs] ['kɜ:ri] ['paʊdər] ,

next	add	a	tablespoonful	of	J	.	P	.	Smith's	Curry	Powder	,
下一个	添加	一个	一汤匙	的	J	.	P	.	史密斯	咖喱	粉末	,

接下来加入一汤匙JP Smith咖喱粉，

[kʊk] [ə; eɪ] ['moʊmənt] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] [brɔ:θ] [ɔ:r] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [hɑ:t]

cook	a	moment	and	add	a	pint	of	chicken	broth	or	a	pint	of	hot
厨师	一个	片刻	和	添加	一个	品脱	的	鸡	肉汤	或者	一个	品脱	的	热的

['wɔ:tər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['mæˌdʒi:] ['bu:jɑ:n] .

water	and	a	tablespoonful	of	Maggi	Bouillon	.
水	和	一个	一汤匙	的	美极	布永	.

煮一会儿，然后加入一品脱鸡汤或一品脱热水和一汤匙美极浓汤宝。

[pɔːr] [ðə; ði]['kɑːntents][ʌv; əv][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] [pæn]['ɪntuː] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [rɪtʃ] ['tʃɪkɪn] [brɔːθ] ,

Pour	the	contents	of	the	frying	pan	into	two	quarts	of	rich	chicken	broth	,
倒	这	内容	的	这	煎炸	平底锅	进入	二	夸脱	的	富有的	鸡	肉汤	,

将煎锅里的食材倒入两夸脱浓郁的鸡汤中，

['θɪkən] ['slaɪtli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][raɪs]['flaʊər] , [teɪst] [fɔːr; fər][sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɜːrv]

thicken	slightly	with	a	tablespoonful	of	rice	flour	,	taste	for	salt	,	and	serve
加厚	轻微地	和	一个	一汤匙	的	米	面粉	,	品尝	为了	盐	,	和	服务

.

:

.

加入一汤匙米粉稍微勾芡，尝尝咸淡，即可食用。

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði]['fæməli] ['meθəd] [ʌv; əv] ['meɪkɪŋ] [ðɪs] ['eksələnt] [suːp] .

This	is	the	family	method	of	making	this	excellent	soup	.
这	是	这	家庭	方法	的	制作	这	出色的	汤	.

这是我们家制作这道美味汤品的方法。

[ðə; ði] [miːt] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [kʌt]['ɪntuː] [skwer] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [ðɪs] [suːp] .

The	meat	of	a	chicken	cut	into	squares	may	be	used	in	this	soup	.
这	肉	的	一个	鸡	切	进入	正方形	可能	是	用过的	在	这	汤	.

这道汤里可以用切成方块的鸡肉。

['kɜːrid] ['æplz] .

Curried	Apples	.
咖喱	苹果	.

咖喱苹果。

['æplz] [ðʌs] [prɪ'perd] [ɑːr; ər] [mɔːr] ['tuːθsəm] [ðæn; ðən][ðə; ði]['ɔːrd(ə)neri] [spaɪst] ['æplz] .

Apples	thus	prepared	are	more	toothsome	than	the	ordinary	spiced	apples	.
苹果	因此	准备	是	更多的	美味的	比	这	普通的	加香料	苹果	.

这样烹制的苹果比普通的香料苹果更美味。

[piːl] [ænd; ənd] [kɔːr] [sɪks][lɑːrdʒ] ['griːnɪŋ] ['æplz] .

Peel	and	core	six	large	Greening	apples	.
果皮	和	核	六	大的	绿化	苹果	.

将六个大青苹果去皮去核。

[mɪks] [tə'geðər] [hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] ,

Mix	together	half	a	pound	of	butter	,	half	a	pound	of	brown	sugar	,
混合	一起	一半	一个	磅	的	黄油	,	一半	一个	磅	的	棕色的	糖	,

将半磅黄油、半磅红糖混合在一起，

[ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri]

a	tablespoonful	of	vinegar	and	a	teaspoonful	of	J	.	P	.	Smith's	Curry
一个	一汤匙	的	醋	和	一个	一茶匙	的	J	.	P	.	史密斯	咖喱

['paʊdər] ;

Powder	;
粉末	;

一汤匙醋和一茶匙JP Smith咖喱粉;

[fɪl] [ðə; ði] [hoʊlz] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['mɪkstʃər] , [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['bʌtərd] [tɪn] , [ænd; ənd] [beɪk] .

fill	the	holes	with	the	mixture	,	put	them	in	a	buttered	tin	,	and	bake	.
充满	这	孔	和	这	混合物	,	放	他们	在	一个	涂黄油的	锡	,	和	烤	.

将混合物填入孔中，放入涂了黄油的烤盘中烘烤。

[wen] [koʊld] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][koʊld] [miːts] .

When	cold	serve	with	cold	meats	.
什么时候	寒冷的	服务	和	寒冷的	肉类	.

冷食时可与冷肉一起食用。

[kræb] ['æplz] [bɔɪld] [ɪn] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] ['kɜːri] , [fɔːrm][æn; ən] [ə'griːəb(ə)l] ['relɪʃ]

Crab	apples	boiled	in	sugar	and	flavored	with	Curry	,	form	an	agreeable	relish
螃蟹	苹果	煮沸	在	糖	和	调味	和	咖喱	,	形式	一个	同意	尽情享用

[fɔːr; fər][koʊld] [geɪm] .

for	cold	game	.
为了	寒冷的	游戏	.

用糖煮熟的野苹果，再用咖喱调味，是冷食野味的绝佳佐料。

[ə; eɪ] ['deɪnti] [ʃrɪmp] ['kɜːri] .

A	Dainty	Shrimp	Curry	.
一个	纤巧	虾	咖喱	.

精致的虾仁咖喱。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] , [ɔːr] ['fraɪɪŋ] [pæn] , [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][ɑːntoʊ'niːni] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] ,

Put	into	a	chafing	dish	,	or	frying	pan	,	a	tablespoonful	of	Antonini	Olive	Oil	,
放	进入	一个	摩擦	盘子	,	或者	煎炸	平底锅	,	一个	一汤匙	的	安东尼尼	橄榄	油	,

在保温盘或煎锅中倒入一汤匙安东尼尼橄榄油，

[ə; eɪ] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] [ænd; ənd][freɪ][ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] ,

a	teaspoonful	of	chopped	onion	and	fry	a	delicate	brown	,
一个	一茶匙	的	切碎	洋葱	和	炒	一个	精美的	棕色的	,

取一茶匙切碎的洋葱，煎至金黄色。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][dʒeɪmz][piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] .

then	add	a	teaspoonful	of	James	P	.	Smith's	Curry	Powder	.
然后	添加	一个	一茶匙	的	詹姆斯	P	.	史密斯	咖喱	粉末	.

然后加入一茶匙詹姆斯·P·史密斯咖喱粉。

[ə'laʊ] [ðə; ði] ['paʊdər] [tuː; tə] [kʊk] [ə; eɪ]['moʊmənt] ,

Allow	the	powder	to	cook	a	moment	,
允许	这	粉末	到	厨师	一个	片刻	,

让粉末稍微煮一下。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər][ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['mæˌdʒiː] ['buːjɑːn] .

then	add	a	pint	of	water	and	a	tablespoonful	of	Maggi	Bouillon	.
然后	添加	一个	品脱	的	水	和	一个	一汤匙	的	美极	布永	.

然后加入一品脱水和一汤匙美极浓汤宝。

[ɪf] [ðə; ði] ['lætər] [ɪz][nɑːt][tuː; tə][biː; bi][hæd; həd] ,

If	the	latter	is	not	to	be	had	,
如果	这	后者	是	不是	到	是	有	,

如果后者无法获得，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [biːf] [stɑːk] [ɪn'sted] [ʌv; əv][ðə; ði]['wɔːtər] ; ['sɪmər] [ten] ['mɪnɪts] ,

then	add	a	pint	of	beef	stock	instead	of	the	water	;	simmer	ten	minutes	,
然后	添加	一个	品脱	的	牛肉	库存	反而	的	这	水	;	煨	十	分钟	,

然后加入一品脱牛肉高汤代替水；小火慢炖十分钟。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][raɪs]['flaʊər] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] .

and	add	a	teaspoonful	of	rice	flour	dissolved	in	cold	water	.
和	添加	一个	一茶匙	的	米	面粉	溶解	在	寒冷的	水	.

加入一茶匙溶于冷水的米粉。

[let] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] ['slaɪtli] , [ðen] [streɪn] ['ɪntuː] [ə'nʌðər] [dɪʃ] .

Let	boil	until	it	thickens	slightly	,	then	strain	into	another	dish	.
让	熬	直到	它	增厚	轻微地	,	然后	拉紧	进入	其他	盘子	.

煮至略微浓稠，然后过滤到另一个盘子里。

['oʊpən][ə; eɪ][kæn; kən][ʌv; əv][ˌbærə'tɛriːə] [ʃ'rɪmps] , [rɪns] [ðem; ðəm][ɔːf][wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] ,

Open	a	can	of	Barataria	Shrimps	,	rinse	them	off	with	cold	water	,
打开	一个	能	的	巴拉塔里亚	虾	,	冲洗	他们	离开	和	寒冷的	水	,

打开一罐巴拉塔里亚虾，用冷水冲洗干净。

[ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði] ['kɜːri] [sɔːs] , [wɔːrm][ʌp][ðə; ði] [dɪʃ] ,

add	them	to	the	Curry	sauce	,	warm	up	the	dish	,
添加	他们	到	这	咖喱	酱	,	温暖的	向上	这	盘子	,

将它们加入咖喱酱中，加热这道菜。

[ðen] [pɔːr] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] [θriː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] [freʃ] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] , [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]

then	pour	over	it	three	tablespoonfuls	of	fresh	orange	juice	,	a	teaspoonful	of
然后	倒	超过	它	三	汤匙	的	新鲜的	橙子	汁	,	一个	一茶匙	的

[draɪ] ['ʃeri] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

dry	sherry	,	and	serve	.
干燥	雪利酒	,	和	服务	.

然后淋上三汤匙鲜榨橙汁，一茶匙干雪利酒，即可享用。

[bɔɪld] [raɪs] [fɔːr; fər] ['kɜːri] ['dɪʃɪz] .

Boiled	Rice	for	Curry	Dishes	.
煮沸	米	为了	咖喱	菜肴	.

咖喱菜肴配白米饭。

[ə'læs] !

Alas	!
唉	!

唉!

[haʊ] ['veri] [fjuː] [kæn; kən] [seɪ] [ðeɪ] [kæn; kən] [bɔɪl] [raɪs] ['prɑːpərli] .

how	very	few	can	say	they	can	boil	rice	properly	.
如何	非常	很少	能	说	他们	能	熬	米	适当地	.

能说自己会正确煮米饭的人寥寥无几。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ][moʊst] ['dɪfɪkəlt] [fiːt] [tuː; tə] ['meni] [æn; ən]['ekspɜːrt] [kʊk] , [ænd; ənd] [jet] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] ['sɪmp(ə)l] ,

It	is	a	most	difficult	feat	to	many	an	expert	cook	,	and	yet	it	is	very	simple	,
它	是	一个	最多	难的	特技	到	许多	一个	专家	厨师	,	和	然而	它	是	非常	简单的	,

对于许多烹饪专家来说，这是一项极其困难的任务，但实际上却非常简单。

[wen] [wʌn] [noʊz] [haʊ] .

when	one	knows	how	.
什么时候	一	知道	如何	.

只要掌握了方法。

[ðə; ði] [ɪ'senʃ(ə)l] [pɔɪnt] [tuː; tə][biː; bi] [geɪnd] [ɪz] [ðæt] ['æftər] ['bɔɪlɪŋ] , [iːtʃ] [greɪn] [mʌst; məst][biː; bi]

The	essential	point	to	be	gained	is	that	after	boiling	,	each	grain	must	be
这	基本的	观点	到	是	获得	是	那	后	沸腾	,	每个	粮食	必须	是

[dɪ'stɪŋkt][ænd; ənd][ʌn'broʊkən] ,

distinct	and	unbroken	,
清楚的	和	未破	,

关键在于煮沸后，每一粒米都必须清晰可见且完整无损。

[jet] ['tendər][ænd; ənd][tuː; tə] ['evri] [ə'pɪrəns] ['ferli] ['redi] [tuː; tə][bɜːrst] .

yet	tender	and	to	every	appearance	fairly	ready	to	burst	.
然而	投标	和	到	每一个	外貌	相当	准备好	到	爆裂	.

却又很嫩，看起来随时都会爆裂。

[tuː; tə] [ə'kɑːmplɪʃ] [ðɪs] [ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɑːntəti][ʌv; əv][raɪs][mʌst; məst][biː; bi] [kʊkt] [ɪn][ə; eɪ][lɑːrdʒ] ['vɑːljəm] [ʌv; əv]['wɔːtər] .

To	accomplish	this	a	small	quantity	of	rice	must	be	cooked	in	a	large	volume	of	water	.
到	完成	这	一个	小的	数量	的	米	必须	是	煮熟	在	一个	大的	体积	的	水	.

要达到这个目的，必须用大量的水煮少量的大米。

[æn; ən]['ɔ:rd(ə)neri][hæf][paɪnt][kʌp] [fʊl] [ʌv; əv][raɪs][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [bɔɪld] [ɪn][æt; ət] [li:st] [ə; eɪ]['gælən]

An	ordinary	half	pint	cup	full	of	rice	should	be	boiled	in	at	least	a	gallon
一个	普通的	一半	品脱	杯子	满的	的	米	应该	是	煮沸	在	在	至少	一个	加仑

[ʌv; əv]['wɔ:tər] .

of	water	.
的	水	.

一杯普通大小的米（约半品脱）至少需要用一加仑的水煮熟。

[ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [sər'praɪz] [ðə; ði] [ˌʌnɪ'nɪʃieɪtɪd] [wen] [ðeɪ] [kəm'per] [ðə; ði] [bʌlk] [ʌv; əv][ðə; ði][raɪs] [bɪ'fɔ:r]

It	will	surprise	the	uninitiated	when	they	compare	the	bulk	of	the	rice	before
它	将要	惊喜	这	新手	什么时候	他们	比较	这	大部分	的	这	米	前

[ænd; ənd]['æftər] ['kʊkɪŋ] .

and	after	cooking	.
和	后	烹饪	.

不熟悉的人看到米饭煮熟前后体积的变化会感到惊讶。

[ðə; ði][raɪs][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][fɜ:rst] [wel] [wɑ:ʃt] [ɪn] ['sevrəl] ['wɔ:tərz] ; [rɪ'dʒekt][ɔ:l] [hʌsks] [ænd; ənd]

The	rice	should	be	first	well	washed	in	several	waters	;	reject	all	husks	and
这	米	应该	是	第一的	出色地	洗过	在	一些	水	;	拒绝	全部	谷壳	和

[ɪm'pɜ:rfɪkt] [greɪnz] ,

imperfect	grains	,
不完善	谷物	,

首先要用清水反复淘洗大米；剔除所有稻壳和不完整的米粒。

[pʊt][ðə; ði][raɪs]['ɪntu:][koʊld]['wɔ:tər] ['slaɪtli] ['sɔ:ltɪd] , [ænd; ənd][bɔɪl][ə'baʊt] ['twenti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .

put	the	rice	into	cold	water	slightly	salted	,	and	boil	about	twenty	-	five	minutes	.
放	这	米	进入	寒冷的	水	轻微地	咸的	,	和	熬	关于	二十	-	五	分钟	.

将米放入加了少许盐的冷水中，煮约二十五分钟。

[oʊld][raɪs] [rɪ'kwaɪrz] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][lɔ:ŋgər] ['kʊkɪŋ] .

Old	rice	requires	a	little	longer	cooking	.
老的	米	需要	一个	小的	更长	烹饪	.

老米需要多煮一会儿。

[ðə; ði][greɪnz][ʃʊd; ʃəd] [ə'keɪʒ(ə)nəli] [bi:; bi] ['testɪd] , [ænd; ənd] [wen] [ə; eɪ] [slaɪt] ['preʃər] [wɪl] [krʌʃ]

The	grains	should	occasionally	be	tested	,	and	when	a	slight	pressure	will	crush
这	谷物	应该	偶尔	是	测试	,	和	什么时候	一个	轻微	压力	将要	压碎

[ðem; ðəm] [ðeɪ] [ɑ:r; ər] [dʌn] .

them	they	are	done	.
他们	他们	是	完毕	.

应该时不时地测试一下谷粒，如果轻轻一压就能压碎它们，那就说明它们已经成熟了。

[ɪf] [bɔɪld] [ʌn'tɪl][ðə; ði][greɪnz][bɜ:rst] , [ðə; ði][raɪs][ɪz] [spɔɪld] [fɔ:r; fər] ['sɜ:rvɪŋ] [wɪð; wɪθ] ['kɜ:ri] .

If	boiled	until	the	grains	burst	,	the	rice	is	spoiled	for	serving	with	Curry	.
如果	煮沸	直到	这	谷物	爆裂	,	这	米	是	被宠坏了	为了	服务	和	咖喱	.

如果煮到米粒爆裂，米饭就不能配咖喱吃了。

[ɪf] [bɔɪld] [ɪn][ə; eɪ] [smɔ:l] ['vɑ:ljəm] [ʌv; əv]['wɔ:tər][ðə; ði][raɪs][ɪz]['ɔ:lsoʊ] ['rendərd] ['ju:sləs] ,

If	boiled	in	a	small	volume	of	water	the	rice	is	also	rendered	useless	,
如果	煮沸	在	一个	小的	体积	的	水	这	米	是	还	渲染	无用	,

如果用少量水煮，大米也会失去食用价值。

[æz; əz][ðə; ði][greɪnz] [wɪl] [stɪk] [tə'geðər] .

as	the	grains	will	stick	together	.
作为	这	谷物	将要	戳	一起	.

因为谷粒会粘在一起。

['æftər] ['bɔɪlɪŋ] [ðə; ði][raɪs][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pleɪst] ['oʊvər][ðə; ði][reɪndʒ] [wer] [ˌaɪ 'tiː][wɪl] [θroʊ] [ɔːf][ðə; ði]

After	boiling	the	rice	should	be	placed	over	the	range	where	it	will	throw	off	the
后	沸腾	这	米	应该	是	放置	超过	这	范围	在哪里	它	将要	扔	离开	这

['mɔɪstʃər] [əb'zɔːrbd] [ɪn][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] .

moisture	absorbed	in	the	boiling	.
水分	吸收	在	这	沸腾	.

米饭煮熟后应放在炉灶上方，让其甩掉煮沸过程中吸收的水分。

[ʃʊd; ʃəd] ['eni] ['wɔːtər] [rɪ'meɪn] [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['kerfəli] [kept] [fɔːr; fər] [suːps] , ['sɔːsɪz] ,

Should	any	water	remain	it	should	be	carefully	kept	for	soups	,	sauces	,
应该	任何	水	保持	它	应该	是	小心	保留	为了	汤	,	酱汁	,

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

etc	. ,
ETC	. ,

如果还有剩余的水，应小心保存，用于制作汤、酱汁等。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz][kwaɪt][æz; əz] [nu'trɪʃəs] [æz; əz][ðə; ði][raɪs][ɪt'self] .

as	it	is	quite	as	nutritious	as	the	rice	itself	.
作为	它	是	相当	作为	营养丰富的	作为	这	米	本身	.

因为它和米饭本身一样营养丰富。

[ʃrɪmp] ['kɜːri] , [noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Shrimp	Curry	,	No	.	2	.
虾	咖喱	,	不	.	2	.

虾咖喱，2号。

[fraɪ][ə; eɪ] [mɪnst] ['ʌnjən] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][ɑːntoʊ'niːni] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] ;

Fry	a	minced	onion	with	a	tablespoonful	of	Antonini	Olive	Oil	;
炒	一个	剁碎	洋葱	和	一个	一汤匙	的	安东尼尼	橄榄	油	;

用一汤匙安东尼尼橄榄油炒香切碎的洋葱；

[wen] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] , [ə; eɪ]

when	brown	add	a	heaping	tablespoonful	of	J	.	P	.	Smith's	Curry	Powder	,	a
什么时候	棕色的	添加	一个	堆积	一汤匙	的	J	.	P	.	史密斯	咖喱	粉末	,	一个

['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][raɪs]['flaʊər] ,

teaspoonful	of	rice	flour	,
一茶匙	的	米	面粉	,

炒至棕色后，加入一大勺JP Smith咖喱粉和一茶匙米粉。

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .

and	a	heaping	saltspoonful	of	salt	.
和	一个	堆积	一勺盐	的	盐	.

再加一大勺盐。

[stɜːr][tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːrnɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər][ɔːr] [brɔːθ] .

Stir	to	prevent	burning	,	add	a	pint	of	hot	water	or	broth	.
搅拌	到	防止	燃烧	,	添加	一个	品脱	的	热的	水	或者	肉汤	.

搅拌以防烧焦，加入一品脱热水或肉汤。

[kʊk] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [sɔːs] ['θɪkənz] ['slaɪtli] , [streɪn][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [skwer] [ʌv; əv]['ʃʊgər] ,

Cook	until	the	sauce	thickens	slightly	,	strain	and	add	a	square	of	sugar	,
厨师	直到	这	酱	增厚	轻微地	,	拉紧	和	添加	一个	正方形	的	糖	,

煮至酱汁略微浓稠，过滤后加入一块方糖。

[ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['iːðər] ['tʃʌtni] , ['kɜːrənt] ['dʒeli] , ['æp(ə)l] , [ɔːr] ['krænberi] [sɔːs] .

a	heaping	tablespoonful	of	either	Chutney	,	currant	jelly	,	apple	,	or	cranberry	sauce	.
一个	堆积	一汤匙	的	任何一个	酸辣酱	,	黑醋栗	果冻	,	苹果	,	或者	蔓越莓	酱	.

一大勺酸辣酱、葡萄干果冻、苹果酱或蔓越莓酱。

[pʊt]['ɪntuː][ðə; ði] [sɔːs] [ə; eɪ][kæn; kən][ʌv; əv] [ʃ'rɪmps] , [let][ðə; ði] [hoʊl] [wɔːrm] [θruː] ['θɜːrəli] .

Put	into	the	sauce	a	can	of	shrimps	,	let	the	whole	warm	through	thoroughly	.
放	进入	这	酱	一个	能	的	虾	,	让	这	所有的	温暖的	通过	彻底	.

将一罐虾仁放入酱汁中，彻底加热。

[ə'reɪndʒ] [ɑːn][ə; eɪ] ['plætər] [ə; eɪ]['bɔːrdər][ʌv; əv] [bɔɪld] [raɪs] , [pʊt][ðə; ði] ['kɜːrid] [ʃrɪmp] [ɪn][ðə; ði]

Arrange	**on**	**a**	**platter**	**a**	**border**	**of**	**boiled**	**rice**	**,**	**put**	**the**	**Curried**	**shrimp**	**in**	**the**
安排	在	一个	拼盘	一个	边界	的	煮沸	米	,	放	这	咖喱	虾	在	这

['sentər] ,

centre	**,**
中心	,

在盘子上铺一圈米饭，把咖喱虾放在中间。

[skwiːz] ['oʊvər][ðə; ði] [ʃrɪmp] [ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][ə; eɪ][laɪm] ,

squeeze	**over**	**the**	**shrimp**	**the**	**juice**	**of**	**a**	**lime**	**,**
挤	超过	这	虾	这	汁	的	一个	酸橙	,

将青柠汁挤在虾上。

[ænd; ənd]['oʊvər][ðə; ði][raɪs]['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][æn; ən] ['ɔrɪndʒ] .

and	**over**	**the**	**rice**	**sprinkle**	**the**	**juice**	**of**	**an**	**orange**	**.**
和	超过	这	米	撒	这	汁	的	一个	橙子	.

在米饭上撒上橙汁。

['kɜːri] [ʌv; əv] [kreɪ] [fɪʃ] .

Curry	**of**	**Cray**	**Fish**	**.**
咖喱	的	克雷	鱼	.

小龙虾咖喱。

['kreɪfɪʃ] [ɑːr; ər][tuː; tə][biː; bi][hæd; həd][ɪn][ðə; ði] [nuː] [jɔːk] ['mɑːrkɪt][æt; ət][ɔːl] ['siːznz] .

Crayfish	**are**	**to**	**be**	**had**	**in**	**the**	**New**	**York**	**market**	**at**	**all**	**seasons**	**.**
小龙虾	是	到	是	有	在	这	新的	约克	市场	在	全部	季节	.

在纽约市场上，一年四季都能买到小龙虾。

[ðeɪ] [ɪn'hæbɪt] [freʃ] ['wɔːtər] [striːmz] ['ɔːlmoʊst] ['evriwer] ,

They	**inhabit**	**fresh**	**water**	**streams**	**almost**	**everywhere**	**,**
他们	居住	新鲜的	水	溪流	几乎	到处	,

它们几乎遍布世界各地的淡水溪流中。

[bʌt; bət][ðə; ði] [west] ['fəːniʃiz] [ðə; ði] [best][ænd; ənd]['lɑːrdʒɪst] [wɪtʃ] [ɑːr; ər] [sent] [tuː; tə][ðə; ði] [nuː]

but	**the**	**West**	**furnishes**	**the**	**best**	**and**	**largest**	**which**	**are**	**sent**	**to**	**the**	**New**
但	这	西方	提供	这	最好的	和	最大	哪个	是	发送	到	这	新的

[jɔːk] ['mɑːrkɪt] .

York	**market**	**.**
约克	市场	.

但西部地区出产的商品质量最好、数量最多，这些商品被运往纽约市场。

[ɪn][ðə; ði][fɔːl] , [lɑːrdʒ] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv][ðem; ðəm][ɑːr; ər][pʊt]['ɪntuː][koʊld] ['stɔːrɪdʒ] ['haʊzɪz] [fɔːr; fər]

In	**the**	**fall**	**,**	**large**	**quantities**	**of**	**them**	**are**	**put**	**into**	**cold**	**storage**	**houses**	**for**
在	这	落下	,	大的	数量	的	他们	是	放	进入	寒冷的	贮存	房屋	为了

['wɪntər] [juːz] .

winter	**use**	**.**
冬天	使用	.

秋季，大量此类食品会被放入冷库储存，以备冬季使用。

[ðeɪ] [ɑːr; ər]['juːʒuəli; 'juːʒəli][soʊld] [ɔːl'redi] [bɔɪld] [ænd; ənd] [ʃeld] , [bʌt; bət][ɪn] ['sʌmər] [ɑːr; ər][tuː; tə]

They	**are**	**usually**	**sold**	**already**	**boiled**	**and**	**shelled**	**,**	**but**	**in**	**summer**	**are**	**to**
他们	是	通常	卖	已经	煮沸	和	带壳	,	但	在	夏天	是	到

[biː; bi][hæd; həd][ə'laɪv] .

be	**had**	**alive**	**.**
是	有	活	.

它们通常以煮熟去壳的形式出售，但在夏季可以买到活的。

[ðə; ði]['fɔːrmər][ɪz][ðə; ði][moʊst] [ˌædvən'teɪdʒəs] [wei] [ʌv; əv] ['baɪɪŋ] [ðem; ðəm] , [æz; əz] [ðeɪ] [rɪ'kwaɪər]

The	former	is	the	most	advantageous	way	of	buying	them	,	as	they	require
这	以前的	是	这	最多	有利	方式	的	购买	他们	,	作为	他们	要求

[bʌt; bət]['lɪt(ə)l][ˌprepə'reɪʃ(ə)n] .

but	little	preparation	.
但	小的	准备	.

前者是购买它们最有利的方式，因为它们几乎不需要任何准备工作。

[sɜːrvd] [æz; əz][ə; eɪ] ['kɜːri] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['eksələnt] .

Served	as	a	Curry	they	are	excellent	.
服务	作为	一个	咖喱	他们	是	出色的	.

做成咖喱吃味道很棒。

[tuː; tə] [kʊk] [ðem; ðəm] ['fɑːloʊ] [ɪn'strʌkʃ(ə)nz] [fɔːr; fər] [ʃrɪmp] ['kɜːri] , ['sʌbstitjuːtiŋ] ['kreɪfɪʃ] [fɔːr; fər]

To	cook	them	follow	instructions	for	shrimp	Curry	,	substituting	crayfish	for
到	厨师	他们	跟随	指示	为了	虾	咖喱	,	替换	小龙虾	为了

[ʃ'rɪmps] .

shrimps	.
虾	.

烹饪方法与虾咖喱相同，只需将虾换成小龙虾即可。

['kɜːri] [ʌv; əv] [prɔːnz] .

Curry	of	Prawns	.
咖喱	的	对虾	.

咖喱虾。

[ðə; ði] [prɔːn] , [ɔːl'ðoʊ] [rɪ'zemblɪŋ] [ðə; ði] [ʃrɪmp] [ænd; ənd][ðə; ði] ['kreɪfɪʃ] , [ɪz]['lɑːrdʒər][ðæn; ðən]

The	prawn	,	although	resembling	the	shrimp	and	the	crayfish	,	is	larger	than
这	虾	,	虽然	类似	这	虾	和	这	小龙虾	,	是	更大的	比

['iːðər] [ʌv; əv][ðə; ði] ['ʌðər] [krʌs'teiʃjə] .

either	of	the	other	Crustacea	.
任何一个	的	这	其他	甲壳类动物	.

对虾虽然外形与虾和螯虾相似，但体型比其他两种甲壳类动物都要大。

[ðeɪ] [hæv; həv][ə; eɪ] [mɔːr] [prə'naʊnst] ['fleɪvər] , [ænd; ənd][ɑːr; ər][æt; ət][ðer; ðər][best] [sɜːrvd] [æz; əz]

They	have	a	more	pronounced	flavor	,	and	are	at	their	best	served	as
他们	有	一个	更多的	发音	味道	,	和	是	在	他们的	最好的	服务	作为

['kɜːri] .

Curry	.
咖喱	.

它们味道更浓郁，最适合做成咖喱食用。

[sɪ'lekt] [ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv] [bɔɪld] [prɔːnz] ,

Select	a	quart	of	boiled	prawns	,
选择	一个	夸脱	的	煮沸	对虾	,

挑选一夸脱煮熟的虾仁，

[pɪk] [ðem; ðəm]['oʊvər] ['kerfəli] [tuː; tə] [siː] [ðæt] [ɔːl] [ʃel] [hæz; həz] [bɪn] [rɪ'muːvd] ,

pick	them	over	carefully	to	see	that	all	shell	has	been	removed	,
挑选	他们	超过	小心	到	看	那	全部	壳	有	到过	已移除	,

仔细检查，确保所有外壳都已去除。

[rɪns] [ɪn][koʊld]['wɔːtər][ə; eɪ]['moʊmənt] , [ænd; ənd][draɪ][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['næpkɪn] .

rinse	in	cold	water	a	moment	,	and	dry	them	in	a	napkin	.
冲洗	在	寒冷的	水	一个	片刻	,	和	干燥	他们	在	一个	餐巾	.

用冷水冲洗片刻，然后用纸巾擦干。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn][ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ;

Put	into	a	frying	pan	a	heaping	tablespoonful	of	butter	;
放	进入	一个	煎炸	平底锅	一个	堆积	一汤匙	的	黄油	;

在煎锅里放入一大勺黄油；

[wen] [hɑːt][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [tʃɑːpt] [sprɪŋ] ['ʌnjən][ɔːr][ə; eɪ] [jʌŋ] [liːk] , [kʊk] [ə; eɪ][fjuː]['moʊmənts] ,

when **hot** **add** **a** **chopped** **spring** **onion** **or** **a** **young** **leek** **,** **cook** **a** **few** **moments** **,**

什么时候 热的 添加 一个 切碎 春天 洋葱 或者 一个 年轻的 韭葱 , 厨师 一个 很少 时刻 ,

锅热后加入切碎的葱或嫩韭菜，翻炒片刻。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] ; [stɜːr][tuː; tə]

and **add** **a** **heaping** **teaspoonful** **of** **J** **.** **P** **.** **Smith's** **Curry** **Powder** **;** **stir** **to**

和 添加 一个 堆积 一茶匙 的 J . P . 史密斯 咖喱 粉末 ; 搅拌 到

[prɪ'vent] ['bɜːrnɪŋ] ,

prevent **burning** **,**

防止 燃烧 ,

加入满满一茶匙JP Smith咖喱粉；搅拌以防烧焦。

[ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [kʊk] [ə; eɪ]['moʊmənt] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər] ,

allow **it** **to** **cook** **a** **moment** **,** **and** **add** **half** **a** **pint** **of** **hot** **water** **,**

允许 它 到 厨师 一个 片刻 , 和 添加 一半 一个 品脱 的 热的 水 ,

让它煮一会儿，然后加入半品脱热水。

[ɔːr] [biːf] [stɑːk] , [wʌn] [smɔːl] ['saʊər]['æp(ə)l] , [piːld] , [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː][daɪs] , [ə; eɪ] [skwer] [ʌv; əv]

or **beef** **stock** **,** **one** **small** **sour** **apple** **,** **peeled** **,** **and** **cut** **into** **dice** **,** **a** **square** **of**

或者 牛肉 库存 , 一 小的 酸的 苹果 , 去皮 , 和 切 进入 骰子 , 一个 正方形 的

['ʃʊgər] ,

sugar **,**

糖 ,

或者牛肉高汤，一个去皮切丁的小酸苹果，一块方糖，

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˌepɪkjʊ'riːən] [sɔːs] .

and **a** **teaspoonful** **of** **Epicurean** **Sauce** **.**

和 一个 一茶匙 的 伊壁鸠鲁主义者 酱 .

再加一茶匙美食家酱汁。

['kʌvər] [ænd; ənd] ['sɪmər] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['æp(ə)l][ɪz] [kʊkt] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ə'nʌðər] [hæf][paɪnt][ʌv; əv]

Cover **and** **simmer** **until** **the** **apple** **is** **cooked** **,** **then** **add** **another** **half** **pint** **of**

覆盖 和 煨 直到 这 苹果 是 煮熟 , 然后 添加 其他 一半 品脱 的

[biːf] [brɔːθ] ,

beef **broth** **,**

牛肉 肉汤 ,

盖上锅盖，小火慢炖至苹果煮熟，然后加入半品脱牛肉汤。

[ɔːr][hɑːt]['wɔːtər] [kən'teɪnɪŋ] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['mæˌdʒiː] ['buːjɑːn] , [stɜːr] [wel] [ænd; ənd] [rʌb]

or **hot** **water** **containing** **a** **tablespoonful** **of** **Maggi** **Bouillon** **,** **stir** **well** **and** **rub**

或者 热的 水 包含 一个 一汤匙 的 美极 布永 , 搅拌 出色地 和 擦

[θruː] [ə; eɪ] [smɔːl] ['streɪnər] ;

through **a** **small** **strainer** **;**

通过 一个 小的 滤网 ;

或者加入一汤匙美极浓汤宝的热水，搅拌均匀后用小滤网过滤；

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [prɔːnz] [tuː; tə][ðə; ði] [sɔːs] , [hiːt] [ðem; ðəm] [θruː] ,

add **the** **prawns** **to** **the** **sauce** **,** **heat** **them** **through** **,**

添加 这 对虾 到 这 酱 , 热 他们 通过 ,

将虾仁加入酱汁中，加热至熟透。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɑːntəti][ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊ]

season **with** **a** **small** **quantity** **of** **salt** **and** **a** **tablespoonful** **of** **tomato**

季节 和 一个 小的 数量 的 盐 和 一个 一汤匙 的 番茄

['kætsəp] ,

catsup **,**

番茄酱 ,

用少量盐和一汤匙番茄酱调味。

[pɔːr] [ðə; ði] ['kɜːri] ['ɑːntə][ə; eɪ][hɑːt] ['plætər] , [sə'raʊnd] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['bɔːrdər][ʌv; əv] [bɔɪld] [raɪs] ,

pour	**the**	**Curry**	**onto**	**a**	**hot**	**platter**	**,**	**surround**	**it**	**with**	**a**	**border**	**of**	**boiled**	**rice**	**,**
倒	这	咖喱	到	一个	热的	拼盘	,	环绕	它	和	一个	边界	的	煮沸	米	,

将咖喱浇在热盘上，周围放上一圈米饭。

[skwiːz] ['oʊvər][ðə; ði] ['kɜːri] [ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][hæf][ə; eɪ]['lemən] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

squeeze	**over**	**the**	**Curry**	**the**	**juice**	**of**	**half**	**a**	**lemon**	**,**	**and**	**serve**	**.**
挤	超过	这	咖喱	这	汁	的	一半	一个	柠檬	,	和	服务	.

将半个柠檬的汁挤在咖喱上，即可食用。

['kɜːri] [ʌv; əv]['skɔləps] .

Curry	**of**	**Scallops**	**.**
咖喱	的	扇贝	.

扇贝咖喱。

[wɑːʃ] , [dreɪn] , [ænd; ənd][skɔːld] , [ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['skɔləps] ; [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] ,

Wash	**,**	**drain**	**,**	**and**	**scald**	**,**	**a**	**pint**	**of**	**scallops**	**;**	**put**	**them**	**into**	**a**	**saucepan**	**,**
洗	,	流走	,	和	烫伤	,	一个	品脱	的	扇贝	;	放	他们	进入	一个	平底锅	,

将一品脱扇贝洗净、沥干水分，然后用热水焯一下；将它们放入平底锅中，

[ˌeɪ diː 'diː][hæf][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [smɔːl] [piːs] [ʌv; əv][ə; eɪ] [beɪ] - [liːf] , [θriː] [hoʊl]

add	**half**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**small**	**piece**	**of**	**a**	**bay**	**-**	**leaf**	**,**	**three**	**whole**
添加	一半	一个	一茶匙	的	盐	,	小的	片	的	一个	湾	-	叶子	,	三	所有的

[kloʊvz] ,

cloves	**,**
丁香	,

加入半茶匙盐、一小片月桂叶、三粒丁香，

[ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv] [mɪlk] ; [bɔɪl] ['θɜːrti] ['mɪnɪts] .

and	**a**	**pint**	**and**	**a**	**half**	**of**	**milk**	**;**	**boil**	**thirty**	**minutes**	**.**
和	一个	品脱	和	一个	一半	的	牛奶	;	熬	三十	分钟	.

加入一品脱半牛奶；煮30分钟。

[ɪn][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] [prɪ'per] [ə; eɪ] ['kɜːri] [sɔːs] [æz; əz] ['fɑːloʊz] :

In	**a**	**frying**	**pan**	**prepare**	**a**	**Curry**	**sauce**	**as**	**follows**	**:**
在	一个	煎炸	平底锅	准备	一个	咖喱	酱	作为	跟随	:

在煎锅中按以下步骤准备咖喱酱：

[pʊt]['ɪntuː][ðə; ði][pæn][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][ɑːntoʊ'niːni] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] [ɪn] [wɪtʃ] [ə; eɪ] [fjuː] [kloʊvz]

Put	**into**	**the**	**pan**	**a**	**tablespoonful**	**of**	**Antonini**	**Olive**	**Oil**	**in**	**which**	**a**	**few**	**cloves**
放	进入	这	平底锅	一个	一汤匙	的	安东尼尼	橄榄	油	在	哪个	一个	很少	丁香

[ʌv; əv]['gɑːrlɪk][hæd; həd] [bɪn] [stiːpt] ,

of	**garlic**	**had**	**been**	**steeped**	**,**
的	蒜	有	到过	浸泡	,

在锅里倒入一大勺安东尼尼橄榄油，并在橄榄油中浸泡几瓣大蒜。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['tiːspuːnˌfʊl] [ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] ,

add	**two**	**teaspoonfuls**	**of**	**J**	**.**	**P**	**.**	**Smith's**	**Curry**	**Powder**	**,**
添加	二	茶匙	的	J	.	P	.	史密斯	咖喱	粉末	,

加入两茶匙JP Smith咖喱粉，

[ə; eɪ] [tʃɑːpt] [swiːt] ['spænɪʃ] ['pepər] [ænd; ənd][ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] [biːf] [brɔːθ] ,

a	**chopped**	**sweet**	**Spanish**	**pepper**	**and**	**a**	**gill**	**of**	**beef**	**broth**	**,**
一个	切碎	甜的	西班牙语	胡椒	和	一个	鳃	的	牛肉	肉汤	,

切碎的西班牙甜椒和一勺牛肉汤，

[ɔːr][hɑːt]['wɔːtər] [kən'teɪnɪŋ] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['mæˌdʒiː] ['buːjɑːn] ; ['kʌvər][ænd; ənd] [kʊk] [faɪv]

or	**hot**	**water**	**containing**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**Maggi**	**Bouillon**	**;**	**cover**	**and**	**cook**	**five**
或者	热的	水	包含	一个	一茶匙	的	美极	布永	;	覆盖	和	厨师	五

['mɪnɪts] .

minutes	**.**
分钟	.

或者加入一茶匙美极浓汤宝的热水；盖上盖子煮五分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt] [mɔːr] [ʌv; əv][ðə; ði]['lɪkwɪd] , [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][raɪs]['flaʊər] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn]

Add	**a**	**pint**	**more**	**of**	**the**	**liquid**	**,**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**rice**	**flour**	**dissolved**	**in**
添加	一个	品脱	更多的	的	这	液体	,	一个	一茶匙	的	米	面粉	溶解	在

[koʊld]['wɔːtər] ,

cold	**water**	**,**
寒冷的	水	,

再加入一品脱液体，以及一茶匙溶于冷水的米粉。

[tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][maɪld] ['tʃʌtni] , [ænd; ənd][ðə; ði]['greɪtɪd][ˌaʊt'saɪd] [piːl] [ʌv; əv][ə; eɪ]['lemən]

two	**tablespoonfuls**	**of**	**mild**	**Chutney**	**,**	**and**	**the**	**grated**	**outside**	**peel**	**of**	**a**	**lemon**
二	汤匙	的	温和的	酸辣酱	,	和	这	磨碎的	外部	果皮	的	一个	柠檬

;

;
;

两汤匙清淡的酸辣酱，以及磨碎的柠檬外皮；

[stɜːr][ænd; ənd] ['sɪmər] [ə; eɪ][fjuː]['moʊmənts] .

stir	**and**	**simmer**	**a**	**few**	**moments**	**.**
搅拌	和	煨	一个	很少	时刻	.

搅拌并煨煮片刻。

[dreɪn][ðə; ði]['skɔləps] , [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv][ə; eɪ][hɑːt] ['plætər] ,

Drain	**the**	**scallops**	**,**	**put**	**them**	**in**	**the**	**centre**	**of**	**a**	**hot**	**platter**	**,**
流走	这	扇贝	,	放	他们	在	这	中心	的	一个	热的	拼盘	,

将扇贝沥干水分，放在热盘中央。

[sə'raʊnd] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [sɔːs] [wɪ'ðaʊt] ['pɔːrɪŋ] ['eni][ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ðem; ðəm] ;

surround	**them**	**with**	**the**	**sauce**	**without**	**pouring**	**any**	**of**	**it**	**over**	**them**	**;**
环绕	他们	和	这	酱	没有	浇注	任何	的	它	超过	他们	;

将酱汁用容器围住它们，但不要浇在它们身上；

[ə'raʊnd][ðə; ði]['aʊtər] [edʒ] [ə'reɪndʒ][ə; eɪ] [niːt] ['bɔːrdər][ʌv; əv][hɑːt] [bɔɪld] [raɪs] ,

around	**the**	**outer**	**edge**	**arrange**	**a**	**neat**	**border**	**of**	**hot**	**boiled**	**rice**	**,**
大约	这	外	边缘	安排	一个	整洁的	边界	的	热的	煮沸	米	,

在外缘整齐地摆放一圈热腾腾的米饭，

[ænd; ənd][send][tuː; tə] ['teɪbl] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [sɔːs] - [boʊt] [fʊl] [ʌv; əv] [freʃ] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] .

and	**send**	**to**	**table**	**with**	**a**	**sauce**	**-**	**boat**	**full**	**of**	**fresh**	**orange**	**juice**	**.**
和	发送	到	桌子	和	一个	酱	-	船	满的	的	新鲜的	橙子	汁	.

并配上一小碟鲜榨橙汁上桌。

['kɜːri] [ʌv; əv]['frɑːgz] .

Curry	**of**	**Frogs**	**.**
咖喱	的	青蛙	.

咖喱青蛙。

[proʊ'siːd][æz; əz][pər]['resəpi][fɔːr; fər] ['kɜːri] [ʌv; əv]['skɔləps] ,

Proceed	**as**	**per**	**recipe**	**for**	**Curry**	**of**	**Scallops**	**,**
继续	作为	每	食谱	为了	咖喱	的	扇贝	,

按照扇贝咖喱的食谱进行操作。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ɪk'sepʃn] [ðæt] [ðə; ði]['frɑːgz][rɪ'kwaɪər][wʌn] ['aʊɚz] ['kʊkɪŋ] [ɪn][ðə; ði][mɪlk] .

with	**the**	**exception**	**that**	**the**	**frogs**	**require**	**one**	**hour's**	**cooking**	**in**	**the**	**milk**	**.**
和	这	例外	那	这	青蛙	要求	一	小时	烹饪	在	这	牛奶	.

唯一的区别是，青蛙需要在牛奶中煮一个小时。

[ðeɪ] [meɪ] [ðen] [biː; bi] [sɜːrvd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][ðə; ði]['skɔləps] ,

They	**may**	**then**	**be**	**served**	**the**	**same**	**as**	**the**	**scallops**	**,**
他们	可能	然后	是	服务	这	相同的	作为	这	扇贝	,

然后它们可以像扇贝一样食用。

[ɔːr] [pʊt] ['ɪntuː] [ðə; ði] [sɔːs] [ænd; ənd] [wɔːmd] [ʌp] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] .

or	put	into	the	sauce	and	warmed	up	in	it	.
或者	放	进入	这	酱	和	温暖	向上	在	它	.

或者放入酱汁中加热。

[ə; eɪ] [mʌtʃ] ['pleɪnər] ['kɜːri] [sɔːs] [meɪ] [biː; bi] [prɪ'perd] [ɪf] [soʊ] [dɪ'zaɪrd] .

A	much	plainer	Curry	sauce	may	be	prepared	if	so	desired	.
一个	很多	更朴素	咖喱	酱	可能	是	准备	如果	所以	想要的	.

如果愿意，也可以调制口味更清淡的咖喱酱。

['kɜːri] [ʌv; əv] ['ɔɪstər] .

Curry	of	Oysters	.
咖喱	的	牡蛎	.

咖喱牡蛎。

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [ɑːntoʊ'niːni] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] ,

Put	into	a	frying	pan	two	tablespoonfuls	of	Antonini	Olive	Oil	,
放	进入	一个	煎炸	平底锅	二	汤匙	的	安东尼尼	橄榄	油	,

在煎锅中倒入两汤匙安东尼尼橄榄油，

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [skænt] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] , [ə; eɪ] [tʃɑːpt]

add	a	scant	tablespoonful	of	J	.	P	.	Smith's	Curry	Powder	,	a	chopped
添加	一个	稀少	一汤匙	的	J	.	P	.	史密斯	咖喱	粉末	,	一个	切碎

[bər'mjuːdə] ['ʌnjən] ,

Bermuda	onion	,
百慕大	洋葱	,

加入一小勺JP Smith咖喱粉，一个切碎的百慕大洋葱，

[ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ɑːr; ər] [kwaɪt] [braʊn] ; [stɜːr] ['friːkwəntli] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːrnɪŋ] .

and	cook	until	the	onions	are	quite	brown	;	stir	frequently	to	prevent	burning	.
和	厨师	直到	这	洋葱	是	相当	棕色的	;	搅拌	频繁地	到	防止	燃烧	.

煮至洋葱呈深褐色；经常搅拌以防烧焦。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] ['ɔɪstər] ['lɪkər] , [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] , ['sɪmər] [ʌn'tɪl] [rɪ'djʊst] [wʌn]

Add	a	pint	of	oyster	liquor	,	a	saltspoonful	of	salt	,	simmer	until	reduced	one
添加	一个	品脱	的	牡蛎	酒	,	一个	一勺盐	的	盐	,	煨	直到	减少	一

- [θɜːrd] ,

-	third	,
-	第三	,

加入一品脱牡蛎汁，一茶匙盐，小火慢炖至汤汁减少三分之一。

[ðen] [streɪn] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [sɔːs] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] [lɑːrdʒ] [rɔː] ['ɔɪstər] .

then	strain	;	add	to	the	sauce	a	dozen	large	raw	oysters	.
然后	拉紧	;	添加	到	这	酱	一个	打	大的	生的	牡蛎	.

然后过滤；在酱汁中加入十二个大生蚝。

[wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['θɜːrəli] ['hiːtɪd] [θruː] [ænd; ənd] [ðə; ði] [gils] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [kɜːrl] , [ðeɪ] [wɪl]

When	they	are	thoroughly	heated	through	and	the	gills	begin	to	curl	,	they	will
什么时候	他们	是	彻底	加热	通过	和	这	鳃	开始	到	卷曲	,	他们	将要

[biː; bi] [kʊkt] [sə'fɪʃntli] .

be	cooked	sufficiently	.
是	煮熟	足够	.

当它们完全加热，鳃开始卷曲时，就说明已经煮熟了。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [hɑːt] [bɔɪld] [raɪs] .

Serve	with	hot	boiled	rice	.
服务	和	热的	煮沸	米	.

配热腾腾的米饭食用。

['kɜːri] [ʌv; əv] [kræb] .

Curry	of	Crab	.
咖喱	的	螃蟹	.

咖喱蟹。

[prɪˈper] [ə; eɪ][pleɪn] [ˈkɜːri] [sɔːs] [æz; əz][fɔːr; fər] [ˈɔɪstər] [ˈkɜːri] ,

Prepare	**a**	**plain**	**Curry**	**sauce**	**as**	**for**	**Oyster**	**Curry**	**,**
准备	一个	清楚的	咖喱	酱	作为	为了	牡蛎	咖喱	,

按照制作蚝油咖喱的方法准备一份简单的咖喱酱汁。

[ænd; ənd][ɪn][ðə; ði] [sɔːs] [pʊt][ðə; ði][ˈkɑːntents][ʌv; əv][ə; eɪ][kæn; kən][ʌv; əv][kræb] [miːt] ;

and	**in**	**the**	**sauce**	**put**	**the**	**contents**	**of**	**a**	**can**	**of**	**crab**	**meat**	**;**
和	在	这	酱	放	这	内容	的	一个	能	的	螃蟹	肉	;

在酱汁中加入一罐蟹肉;

[wen] [wɔːmd] [θruː] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [ˈredi] [tuː; tə] [sɜːrv] .

when	**warmed**	**through**	**it**	**is**	**ready**	**to**	**serve**	**.**
什么时候	温暖	通过	它	是	准备好	到	服务	.

加热后即可食用。

[ðə; ði] [freʃ] [kræb] [miːt] [frʌm; frəm][ðə; ði] [ˈʃɛlz] [ɪz][ʌv; əv] [kɔːrs] [suːˈpɪriər][tuː; tə][ðə; ði] [kænd]

The	**fresh**	**crab**	**meat**	**from**	**the**	**shells**	**is**	**of**	**course**	**superior**	**to**	**the**	**canned**
这	新鲜的	螃蟹	肉	从	这	贝壳	是	的	课程	优越的	到	这	罐装

[ˈɑːrtɪk(ə)l] ,

article	**,**
文章	,

新鲜带壳蟹肉当然比罐装蟹肉好吃。

[bʌt; bət][ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [mɔːr] [ˈtrʌb(ə)lsəm] [tuː; tə] [prɪˈper] .

but	**it**	**is**	**more**	**troublesome**	**to**	**prepare**	**.**
但	它	是	更多的	麻烦的	到	准备	.

但是准备起来比较麻烦。

[bɪˈfɔːr] [ˈsendɪŋ] [tuː; tə] [ˈteɪbl] [skwiːz] [ˈoʊvər][ðə; ði] [dɪʃ] [ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][ə; eɪ] [freʃ] [laɪm] .

Before	**sending**	**to**	**table**	**squeeze**	**over**	**the**	**dish**	**the**	**juice**	**of**	**a**	**fresh**	**lime**	**.**
前	发送	到	桌子	挤	超过	这	盘子	这	汁	的	一个	新鲜的	酸橙	.

上桌前，在菜肴上挤入新鲜青柠汁。

[sɔːft] [ʃel] [kræbz] [ˈkɜːrid] .

Soft	**Shell**	**Crabs**	**Curried**	**.**
柔软的	壳	螃蟹	咖喱	.

咖喱软壳蟹。

[sɪˈlekt] [hæf][ə; eɪ][ˈdʌz(ə)n][faɪn][lɑːrdʒ][sɔːft] [ʃel] [kræbz] ,

Select	**half**	**a**	**dozen**	**fine**	**large**	**soft**	**shell**	**crabs**	**,**
选择	一半	一个	打	美好的	大的	柔软的	壳	螃蟹	,

挑选六只上好的大软壳蟹，

[rɪˈmuːv] [ðə; ði][sænd] - [paʊtʃ] [ænd; ənd][ðə; ði] [ˈfeðəri] [gɪl] [laɪk][pɑːrts][faʊnd] [ˈʌndər][ðə; ði][saɪd]

remove	**the**	**sand**	**-**	**pouch**	**and**	**the**	**feathery**	**gill**	**like**	**parts**	**found**	**under**	**the**	**side**
消除	这	沙	-	小袋	和	这	羽毛状的	鳃	喜欢	部分	成立	在下面	这	边

[pɔɪnts] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˈʃɛlz] .

points	**of**	**the**	**shells**	**.**
积分	的	这	贝壳	.

去除贝壳侧面下方的沙囊和羽状鳃状结构。

[mɪks] [təˈgeðər] [tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] [ɪn][ə; eɪ][ˈmɔːrtər][ə; eɪ][kloʊv][ʌv; əv][ˈgɑːrlɪk] , [ə; eɪ] [ˈhiːpɪŋ]

Mix	**together**	**to**	**a**	**paste**	**in**	**a**	**mortar**	**a**	**clove**	**of**	**garlic**	**,**	**a**	**heaping**
混合	一起	到	一个	粘贴	在	一个	砂浆	一个	丁香	的	蒜	,	一个	堆积

[ˈteblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈbʌtər] ,

tablespoonful	**of**	**butter**	**,**
一汤匙	的	黄油	,

用研钵将一瓣蒜、一大勺黄油混合捣成糊状，

[tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] , [ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv]

two	tablespoonfuls	of	J	.	P	.	Smith's	Curry	Powder	,	a	tablespoonful	of
二	汤匙	的	J	.	P	.	史密斯	咖喱	粉末	,	一个	一汤匙	的

[ˌepɪkjʊ'riːən] [sɔːs] ,

Epicurean	Sauce	,
伊壁鸠鲁主义者	酱	,

两汤匙JP Smith咖喱粉，一汤匙Epicurean酱汁，

[ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][ə; eɪ]['lemən] .

and	the	juice	of	a	lemon	.
和	这	汁	的	一个	柠檬	.

以及柠檬汁。

[ɪf] [ðə; ði] [peɪst] [ɪz] [tuː] [θɪk] , [θɪn] [aʊt][wɪð; wɪθ] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] ; ['kʌvər][ðə; ði][kræbz][wɪð; wɪθ] [ðɪs]

If	the	paste	is	too	thick	,	thin	out	with	orange	juice	;	cover	the	crabs	with	this
如果	这	粘贴	是	也	厚的	,	薄的	出去	和	橙子	汁	;	覆盖	这	螃蟹	和	这

[peɪst] ,

paste	,
粘贴	,

如果酱料太稠，可以用橙汁稀释；将稀释后的酱料涂抹在螃蟹上。

[dɪp][ðem; ðəm][ɪn] ['biːtn] [eg] , [ðen] [ɪn] ['krækər] [ɔːr] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][fraɪ][laɪk] ['dəunʌts] .

dip	them	in	beaten	egg	,	then	in	cracker	or	bread	crumbs	and	fry	like	doughnuts	.
蘸	他们	在	被打败	蛋	,	然后	在	饼干	或者	面包	面包屑	和	炒	喜欢	甜甜圈	.

将它们蘸上打散的鸡蛋液，然后裹上饼干屑或面包屑，像炸甜甜圈一样油炸。

[tuː; tə][biː; bi] ['iːtn] [koʊld] .

To	be	eaten	cold	.
到	是	吃	寒冷的	.

冷食。

['kɜːri] [ʌv; əv]['lɑːbstər] .

Curry	of	Lobster	.
咖喱	的	龙虾	.

龙虾咖喱。

[kɪl] [tuː] [lɪv; laɪv] ['lɔbstəz] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [miːt] [frʌm; frəm][ðə; ði][teɪlz] , [splɪt] [iːtʃ] [teɪl] [piːs] [ɪn] [tuː]

Kill	two	live	lobsters	,	remove	the	meat	from	the	tails	,	split	each	tail	piece	in	two
杀	二	居住	龙虾	,	消除	这	肉	从	这	尾巴	,	分裂	每个	尾巴	片	在	二

['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] ,

lengthwise	,
纵向	,

宰杀两只活龙虾，取出尾部的肉，将每块尾肉纵向切成两半，

[ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['entrəl] [faʊnd] [ˌðer'ɪn] ; [kʌt][ðə; ði] [miːt] ['ɪntuː] [ɪntʃ] ['piːsɪz] .

and	remove	the	entrail	found	therein	;	cut	the	meat	into	inch	pieces	.
和	消除	这	内脏	成立	其中	;	切	这	肉	进入	英寸	件	.

取出内脏；将肉切成一英寸大小的块。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][ɑːntoʊ'niːni] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] , [wen] [hɑːt][ˌeɪ diː 'diː]

Put	into	a	frying	pan	two	tablespoonfuls	of	Antonini	Olive	Oil	,	when	hot	add
放	进入	一个	煎炸	平底锅	二	汤匙	的	安东尼尼	橄榄	油	,	什么时候	热的	添加

[ðə; ði]['lɑːbstər] ,

the	lobster	,
这	龙虾	,

在煎锅中倒入两汤匙安东尼尼橄榄油，油热后放入龙虾。

[tɔːs] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ə'baʊt][ə; eɪ] [fjuː] ['moʊmənts] ,

toss	the	pieces	about	a	few	moments	,
折腾	这	件	关于	一个	很少	时刻	,

把碎片扔来扔去一会儿，

[ænd; ənd] [struː] ['oʊvər][ðə; ði] [miːt] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] .

and	strew	over	the	meat	a	tablespoonful	of	J	.	P	.	Smith's	Curry	Powder	.
和	胁	超过	这	肉	一个	一汤匙	的	J	.	P	.	史密斯	咖喱	粉末	.

在肉上撒上一汤匙 JP Smith 咖喱粉。

[kʊk] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [kən'tɪnjuəli] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv] [tuː] ['flɔːrɪdə; 'flɑːrədə]

Cook	fifteen	minutes	,	stirring	continually	;	add	the	juice	of	two	Florida
厨师	十五	分钟	,	搅拌	持续	;	添加	这	汁	的	二	佛罗里达

['ɔːrɪndʒɪz] ,

oranges	,
橙子	,

煮十五分钟，不断搅拌；加入两个佛罗里达橙子的汁，

[ðen] ['kwɪkli] [rɪ'muːv] [ðə; ði][pæn][frʌm; frəm][ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd] [wen] [ðə; ði][ˌædʒɪ'teɪʃ(ə)n][ɪn][ðə; ði]

then	quickly	remove	the	pan	from	the	fire	and	when	the	agitation	in	the
然后	迅速地	消除	这	平底锅	从	这	火	和	什么时候	这	搅动	在	这

[pæn] [siːsiz] ,

pan	ceases	,
平底锅	停止	,

然后迅速将锅从火上移开，待锅内不再晃动时，

[sɜːrv] [ɑːn] [toʊst] .

serve	on	toast	.
服务	在	吐司	.

涂抹在吐司上即可。

['deɪnti] [raɪs] [krəu'kets] [meɪ] [biː; bi] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [dɪʃ] .

Dainty	rice	croquettes	may	be	served	with	the	dish	.
纤巧	米	炸丸子	可能	是	服务	和	这	盘子	.

这道菜可以搭配精致的米饼一起食用。

['kɜːri] [ʌv; əv]['lɑːbstər] , [noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Curry	of	Lobster	,	No	.	2	.
咖喱	的	龙虾	,	不	.	2	.

二号龙虾咖喱。

[juːz][ðə; ði] [miːt] [ʌv; əv] [tuː] [bɔɪld] ['lɔbstəz] , [kʌt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] ;

Use	the	meat	of	two	boiled	lobsters	,	cut	it	into	neat	pieces	;
使用	这	肉	的	二	煮沸	龙虾	,	切	它	进入	整洁的	件	;

取两只煮熟的龙虾肉，切成整齐的小块；

[teɪk] [ɔːl] [griːn] [fæt][ænd; ənd]['kɔːrəl] , [ænd; ənd][set][ðem; ðəm][ə'saɪd] ;

take	all	green	fat	and	coral	,	and	set	them	aside	;
拿	全部	绿色的	胖的	和	珊瑚	,	和	放	他们	旁边	;

将所有绿色的油脂和珊瑚取出，放在一边；

[mɪks][ðə; ði] [griːn] [fæt][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] .

mix	the	green	fat	with	a	heaping	spoonful	of	J	.	P	.	Smith's	Curry	Powder	.
混合	这	绿色的	胖的	和	一个	堆积	一勺	的	J	.	P	.	史密斯	咖喱	粉末	.

将绿色油脂与一大勺 JP Smith's 咖喱粉混合。

[skwiːz] [aʊt][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv] [θriː] ['laimiːz] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][hæf][ə; eɪ]

Squeeze	out	the	juice	of	three	limes	,	and	add	to	it	half	a
挤	出去	这	汁	的	三	青柠	,	和	添加	到	它	一半	一个

['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] .

teaspoonful	of	powdered	sugar	.
一茶匙	的	粉末状	糖	.

挤出三个青柠的汁，加入半茶匙糖粉。

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] [æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] ; [wen] [kriːmd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl]

Put	into	a	frying	pan	an	ounce	of	butter	;	when	creamed	add	a	teaspoonful
放	进入	一个	煎炸	平底锅	一个	盎司	的	黄油	;	什么时候	奶油	添加	一个	一茶匙

[ʌv; əv] [mɪnst] ['ʌnjən] ,

of	minced	onion	,
的	剁碎	洋葱	,

在煎锅里放入一盎司黄油；黄油融化成奶油状后，加入一茶匙洋葱碎。

[braʊn] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] , [naʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [mɪkst] ['kɜːri] ['paʊdər] ;

brown	it	a	little	,	now	add	the	mixed	Curry	Powder	;
棕色的	它	一个	小的	,	现在	添加	这	混合	咖喱	粉末	;

稍微煎一下，然后加入混合咖喱粉；

[dɪ'zɑːlv] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [raɪs] ['flaʊər] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] ,

dissolve	a	teaspoonful	of	rice	flour	in	cold	water	,
溶解	一个	一茶匙	的	米	面粉	在	寒冷的	水	,

将一茶匙米粉溶于冷水中，

[ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [hɑːt] ['wɔːtər] [ɔːr] [suːp] [stɑːk] , [stɜːr] ['ɪntuː] [ðə; ði] [pæn] ,

add	this	to	a	pint	of	hot	water	or	soup	stock	,	stir	into	the	pan	,
添加	这	到	一个	品脱	的	热的	水	或者	汤	库存	,	搅拌	进入	这	平底锅	,

将此混合物加入一品脱热水或汤汁中，搅拌均匀后倒入锅中。

[ænd; ənd] ['sɪmər] [tɪl] [θɪk] ; [naʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['lɑːbstər] , [ænd; ənd] ['sɪmər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts]

and	simmer	till	thick	;	now	add	the	lobster	,	and	simmer	fifteen	minutes
和	煨	直到	厚的	;	现在	添加	这	龙虾	,	和	煨	十五	分钟

[lɔːŋgər] .

longer	.
更长	.

炖至浓稠；然后加入龙虾，再炖十五分钟。

[wɑːʃ] [ænd; ənd] [draɪ] [ðə; ði] ['kɔːrəl] , ['seprət] [ˌaɪ 'tiː] .

Wash	and	dry	the	coral	,	separate	it	.
洗	和	干燥	这	珊瑚	,	分离	它	.

将珊瑚清洗干净并晾干，然后分开。

[prɪ'per] [ə; eɪ] ['bɔːrdər] [ʌv; əv] [raɪs] [ɑːn] [ə; eɪ] [dɪʃ] , [ænd; ənd] ['oʊvər] [ˌaɪ 'tiː] ['sprɪŋk(ə)l] [ðə; ði] ['kɔːrəl]

Prepare	a	border	of	rice	on	a	dish	,	and	over	it	sprinkle	the	coral
准备	一个	边界	的	米	在	一个	盘子	,	和	超过	它	撒	这	珊瑚

[ænd; ənd] [egz] ,

and	eggs	,
和	鸡蛋	,

在盘子上铺一圈米饭，然后在上面撒上珊瑚和鸡蛋。

[ɪf] ['eni] — [pʊt] [ðə; ði] ['kɜːri] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

if	any	—	put	the	Curry	in	the	centre	,	and	serve	.
如果	任何	—	放	这	咖喱	在	这	中心	,	和	服务	.

如果有咖喱的话——将咖喱放在中间，即可上菜。

['kɜːri] [ʌv; əv] [klæmz] .

Curry	of	Clams	.
咖喱	的	蛤蜊	.

蛤蜊咖喱。

[bəuθ] [ðə; ði] ['lɪt(ə)l] [nek] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['peɪpər] [ʃel] [klæmz] [ɑːr; ər] ['veri] [gʊd] [sɜːrvd] [æz; əz] [ə; eɪ]

Both	the	Little	Neck	and	the	paper	shell	clams	are	very	good	served	as	a
两个都	这	小的	脖子	和	这	纸	壳	蛤蜊	是	非常	好的	服务	作为	一个

['kɜːri] ;

Curry	;
咖喱	;

小颈蛤和纸壳蛤都非常适合做咖喱；

['oʊnli][ðə; ði]['bɑːdi][pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði][sɔːft][klæm][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [juːst] , [æz; əz][ðə; ði] [rɪ'meɪndər] [ɪz]

only	the	body	part	of	the	soft	clam	should	be	used	,	as	the	remainder	is
仅有的	这	身体	部分	的	这	柔软的	蛤	应该	是	用过的	,	作为	这	余	是

['sʌmwʌt] [tʌf] .

somewhat	tough	.
有些	艰难的	.

只能使用软蛤蜊的本体部分，因为其余部分比较硬。

[ðə; ði]['lɪt(ə)l] [neks] , [ɪf] [kʊkt] [tuː] [mʌtʃ] , [wɪl] [biː; bi] [tʌf] .

The	Little	Necks	,	if	cooked	too	much	,	will	be	tough	.
这	小的	脖子	,	如果	煮熟	也	很多	,	将要	是	艰难的	.

小颈鱼如果煮过头，肉质会变硬。

[sɜːrv] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][pleɪn] ['kɜːri] [sɔːs] .

Serve	them	with	a	plain	Curry	sauce	.
服务	他们	和	一个	清楚的	咖喱	酱	.

佐以原味咖喱酱食用。

['kɜːri] [ʌv; əv] ['sæmən] .

Curry	of	Salmon	.
咖喱	的	三文鱼	.

咖喱三文鱼。

[freʃ] [koʊld] [bɔɪld] ['sæmən] [meɪ] [biː; bi] [sɜːrvd] [æz; əz][ə; eɪ] ['kɜːri] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['sæmən] [steɪk] ,

Fresh	cold	boiled	salmon	may	be	served	as	a	Curry	,	and	a	salmon	steak	,
新鲜的	寒冷的	煮沸	三文鱼	可能	是	服务	作为	一个	咖喱	,	和	一个	三文鱼	牛排	,

新鲜的冷煮鲑鱼可以做成咖喱，也可以做成鲑鱼排。

[kʊkt] [ɪn][ə; eɪ] ['kɜːri] [sɔːs] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dʌn] , [ɪz]['veri] [gʊd] ['iːtɪŋ] ,

cooked	in	a	Curry	sauce	until	it	is	done	,	is	very	good	eating	,
煮熟	在	一个	咖喱	酱	直到	它	是	完毕	,	是	非常	好的	吃	,

用咖喱酱炖煮至熟透，味道非常鲜美。

[bʌt; bət][ðer; ðər][ɪz][noʊ] ['betər] [wei] [ʌv; əv] ['sɜːrvɪŋ] [kænd] ['sæmən][ðæn; ðən][æz; əz][ə; eɪ] ['kɜːri] .

but	there	is	no	better	way	of	serving	canned	salmon	than	as	a	Curry	.
但	那里	是	不	更好的	方式	的	服务	罐装	三文鱼	比	作为	一个	咖喱	.

但要说罐装鲑鱼最好的吃法，莫过于做成咖喱了。

[ðə; ði]['oʊnli] [pɔɪnt] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə] [bai] [ðə; ði] [best] [noʊn] [brænd][ʌv; əv]['sæmən] .

The	only	point	is	to	be	sure	to	buy	the	best	known	brand	of	salmon	.
这	仅有的	观点	是	到	是	当然	到	买	这	最好的	已知	品牌	的	三文鱼	.

关键是要确保购买最知名的鲑鱼品牌。

[fraɪ][ə; eɪ] [mɪnst] ['ʌnjən] [braʊn] , [wɪð; wɪθ][æn; ən] [ˌoʊvər'floʊɪŋ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][ɑːntoʊ'niːni] ['ɑːlɪv]

Fry	a	minced	onion	brown	,	with	an	overflowing	tablespoonful	of	Antonini	Olive
炒	一个	剁碎	洋葱	棕色的	,	和	一个	溢出	一汤匙	的	安东尼尼	橄榄

[ɔɪl] ,

Oil	,
油	,

用一大勺安东尼尼橄榄油将切碎的洋葱炒至棕色，

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] ,

add	two	tablespoonfuls	of	J	.	P	.	Smith's	Curry	Powder	,
添加	二	汤匙	的	J	.	P	.	史密斯	咖喱	粉末	,

加入两汤匙JP Smith咖喱粉，

[let] [kʊk] [ə; eɪ]['moʊmənt][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər] ,

let	cook	a	moment	and	add	a	pint	of	hot	water	,
让	厨师	一个	片刻	和	添加	一个	品脱	的	热的	水	,

煮一会儿，然后加入一品脱热水。

[ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] [dɪ'zɑ:lvd] [ɪn][koʊld]['wɔ:tər] , [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊ]

a	tablespoonful	of	flour	dissolved	in	cold	water	,	a	tablespoonful	of	tomato
一个	一汤匙	的	面粉	溶解	在	寒冷的	水	,	一个	一汤匙	的	番茄

['kætsəp] ,

catsup	,
番茄酱	,

一汤匙面粉溶于冷水中，一汤匙番茄酱，

[ɔ:r] ['tʃʌtni] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔ:lt] , [stɜ:r][ænd; ənd] ['sɪmər] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [sɔ:s] ['θɪkənz] ,

or	Chutney	,	and	a	little	salt	,	stir	and	simmer	until	the	sauce	thickens	,
或者	酸辣酱	,	和	一个	小的	盐	,	搅拌	和	煨	直到	这	酱	增厚	,

或者加入酸辣酱和少许盐，搅拌并小火慢炖至酱汁浓稠。

[ðen] [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði]['kɑ:ntents][ʌv; əv][ə; eɪ][wʌn] - [paʊnd] [kæn; kən][ʌv; əv] ['sæmən][tu:; tə][ðə; ði] [sɔ:s] ;

then	add	the	contents	of	a	one	-	pound	can	of	salmon	to	the	sauce	;
然后	添加	这	内容	的	一个	一	-	磅	能	的	三文鱼	到	这	酱	;

然后将一磅重的罐装鲑鱼加入酱汁中；

[let][ˌaɪ 'ti:][wɔ:rm] [θru:] [bɪ'fɔ:r] ['sɜ:rvɪŋ] , [ænd; ənd][send][tu:; tə] ['teɪbl] [wɪð; wɪθ][hɑ:t] [bɔɪld] [raɪs] ,

let	it	warm	through	before	serving	,	and	send	to	table	with	hot	boiled	rice	,
让	它	温暖的	通过	前	服务	,	和	发送	到	桌子	和	热的	煮沸	米	,

上菜前先加热，并配上热腾腾的米饭。

[ɔ:r] ['ʌðər] ['sɪriəl] , [sʌtʃ] [æz; əz]['hɑ:mɪni] , - , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

or	other	cereal	,	such	as	hominy	,	cerealine	,	etc	.
或者	其他	谷物	,	这样的	作为	玉米粥	,	-	,	ETC	.

或其他谷物，如玉米粥、谷物粉等。

[fɪʃ] ['kɜ:ri:z] .

Fish	Curries	.
鱼	咖喱	.

鱼肉咖喱。

[koʊld] [fɪʃ] [ʌv; əv] ['eni] [kaɪnd] [meɪ] [bi:; bi] [ˌædvən'teɪdʒəsli] [sɜ:rvd] [ðə; ði][nekst] [deɪ] [ɪn][ðə; ði][fɔ:rm]

Cold	fish	of	any	kind	may	be	advantageously	served	the	next	day	in	the	form
寒冷的	鱼	的	任何	种类	可能	是	有利地	服务	这	下一个	天	在	这	形式

[ʌv; əv][ə; eɪ] ['kɜ:ri] .

of	a	Curry	.
的	一个	咖喱	.

任何种类的冷鱼都可以在第二天做成咖喱食用，味道会更好。

[ɔ:l] [ðæt] [ɪz] ['nesəseri] [ɪz][tu:; tə][wɔ:rm][ʌp][ðə; ði] [fɪʃ] [ɪn][ðə; ði] [sɔ:s] ;

All	that	is	necessary	is	to	warm	up	the	fish	in	the	sauce	;
全部	那	是	必要的	是	到	温暖的	向上	这	鱼	在	这	酱	;

只需将鱼在酱汁中加热即可；

[ker] [mʌst; məst][bi:; bi] ['eksəd] , [haʊ'evər] , [nɑ:t][tu:; tə] [breɪk] [ɔ:r] ['seprət] [ðə; ði] [fɪʃ] ['ɪntu:] [tu:]

care	must	be	exercised	,	however	,	not	to	break	or	separate	the	fish	into	too
关心	必须	是	锻炼	,	然而	,	不是	到	休息	或者	分离	这	鱼	进入	也

[faɪn] ['pi:sɪz] .

fine	pieces	.
美好的	件	.

但是，必须小心，不要把鱼弄碎或弄成太细的碎片。

['kɜ:ri] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] .

Curry	of	Chicken	.
咖喱	的	鸡	.

咖喱鸡。

[ʌn'dʒɔɪnt][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd][kʌt][ðə; ði][lɑ:rdʒ] ['pi:sɪz] [ɪn] [tu:] .

Unjoint	the	chicken	and	cut	the	large	pieces	in	two	.
不相连	这	鸡	和	切	这	大的	件	在	二	.

将鸡肉拆解，然后将大块鸡肉切成两半。

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [ɑːntoʊ'niːni] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] ,

Put	into	a	frying	pan	two	tablespoonfuls	of	Antonini	Olive	Oil	,
放	进入	一个	煎炸	平底锅	二	汤匙	的	安东尼尼	橄榄	油	,

在煎锅中倒入两汤匙安东尼尼橄榄油，

[ænd; ənd] [wen] [hɑːt] [fraɪ] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['pɑːrʃəli] [kʊkt] ;

and	when	hot	fry	the	pieces	of	chicken	in	it	until	they	are	partially	cooked	;
和	什么时候	热的	炒	这	件	的	鸡	在	它	直到	他们	是	部分	煮熟	;

锅热后，将鸡块放入锅中翻炒至半熟；

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə'nʌðər] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ɔɪl] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [mɪnst]

remove	the	chicken	,	add	another	tablespoonful	of	oil	,	and	a	minced
消除	这	鸡	,	添加	其他	一汤匙	的	油	,	和	一个	剁碎

[bər'mjuːdə] ['ʌnjən] ;

Bermuda	onion	;
百慕大	洋葱	;

取出鸡肉，再加入一汤匙油和一个切碎的百慕大洋葱；

[wen] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] .

when	brown	add	two	tablespoonfuls	of	J	.	P	.	Smith's	Curry	Powder	.
什么时候	棕色的	添加	二	汤匙	的	J	.	P	.	史密斯	咖喱	粉末	.

炒至棕色后，加入两汤匙JP Smith咖喱粉。

[rɪ'tɜːrn] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [tuː; tə] [ðə; ði] [pæn] [wɪð; wɪθ] [hæf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [hɑːt] ['wɔːtər] ,

Return	the	chicken	to	the	pan	with	half	a	pint	of	hot	water	,
返回	这	鸡	到	这	平底锅	和	一半	一个	品脱	的	热的	水	,

将鸡肉放回锅中，加入半品脱热水。

['kʌvər] [ænd; ənd] [set] [ɑːn] [bæk] [ʌv; əv] [reɪndʒ] [tuː; tə] ['sɪmər] [hæf] [æn; ən] ['aʊər] .

cover	and	set	on	back	of	range	to	simmer	half	an	hour	.
覆盖	和	放	在	后退	的	范围	到	煨	一半	一个	小时	.

盖上盖子，放在炉灶后方，小火慢炖半小时。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [hɑːt] ['wɔːtər] [tuː; tə] [ðə; ði] [pæn] , [streɪn] [ðə; ði] [sɔːs] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði]

Add	a	pint	of	hot	water	to	the	pan	,	strain	the	sauce	to	remove	the
添加	一个	品脱	的	热的	水	到	这	平底锅	,	拉紧	这	酱	到	消除	这

['ʌnjən] ,

onion	,
洋葱	,

向锅中加入一品脱热水，过滤酱汁以去除洋葱。

[ɪf] [əb'dʒekʃənəbl] .

if	objectionable	.
如果	令人反感的	.

如果令人反感。

[dɪ'zɑːlv] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [raɪs] ['flaʊər] [ɪn] [ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] [koʊld] ['wɔːtər] ,

Dissolve	a	tablespoonful	of	rice	flour	in	a	gill	of	cold	water	,
溶解	一个	一汤匙	的	米	面粉	在	一个	鳃	的	寒冷的	水	,

将一汤匙米粉溶解在一加仑冷水中，

[stɜːr] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [ðə; ði] [sɔːs] [wɪð; wɪθ] [hæf] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,

stir	it	into	the	sauce	with	half	a	teaspoonful	of	salt	,
搅拌	它	进入	这	酱	和	一半	一个	一茶匙	的	盐	,

将它与半茶匙盐一起拌入酱汁中。

[ɔːr] [juːz] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˌmeɪni'oʊkə] [ɪn'sted] [ʌv; əv] ['flaʊər] .

or	use	a	teaspoonful	of	Manioca	instead	of	flour	.
或者	使用	一个	一茶匙	的	木薯	反而	的	面粉	.

或者用一茶匙木薯粉代替面粉。

[wen] [ðə; ði] [sɔːs] ['θɪkənz] ,
When the sauce thickens ,
什么时候 这 酱 增厚 ,

当酱汁变稠时，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] ([prə'vaɪdɪd][ˌaɪ 'tiː][hæd; həd] [bɪn] [rɪ'muːvd] [tuː; tə] [fə'sɪlɪteɪt] [ðə; ði] ['streɪnɪŋ]
add the chicken (provided it had been removed to facilitate the straining
添加 这 鸡 (假如 它 有 到过 已移除 到 促进 这 紧张
[ʌv; əv][ðə; ði] [sɔːs]) ,
of the sauce) ,
的 这 酱) ,

加入鸡肉（前提是鸡肉已经取出，以便于过滤酱汁），

[ænd; ənd] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][stænd][æn; ən]['aʊər] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .
and allow it to stand an hour before serving .
和 允许 它 到 站立 一个 小时 前 服务 .

静置一小时后再食用。

[wen] ['redi] [fɔːr; fər][ðə; ði]['teɪbl] , [pʊt][ðə; ði] ['kɜːri] [ɑːn][ə; eɪ][hɑːt]['plætər] ,
When ready for the table , put the Curry on a hot platter ,
什么时候 准备好 为了 这 桌子 , 放 这 咖喱 在 一个 热的 拼盘 ,

咖喱做好后，盛在热盘里即可。

[ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][hɑːt] [bɔɪld] [raɪs][ænd; ənd][ə; eɪ] ['tʃʌtni] [sɔːs] .
and serve with hot boiled rice and a Chutney sauce .
和 服务 和 热的 煮沸 米 和 一个 酸辣酱 酱 .

配上热腾腾的米饭和酸辣酱即可食用。

['tʃɪkɪn] ['kɜːri] , [noʊ] . [ˌtuː'tuː] .
Chicken Curry , No . 2 .
鸡 咖喱 , 不 . 2 .

鸡肉咖喱，2号。

[prɪ'per] [ðə; ði] ['kɜːri] [sɔːs] [æz; əz] [bɪ'fɔːr] [dɪ'skraɪbd] ,
Prepare the Curry sauce as before described ,
准备 这 咖喱 酱 作为 前 描述 ,

按照之前描述的方法准备咖喱酱汁。

[ænd; ənd][ɪn][ˌaɪ 'tiː][wɔːrm][ʌp]['slaɪsɪz][ʌv; əv][koʊld][roʊst][ɔːr] [bɔɪld] ['tʃɪkɪn] , [ɔːr] ['tɜːrki] .
and in it warm up slices of cold roast or boiled chicken , or turkey .
和 在 它 温暖的 向上 切片 的 寒冷的 烤 或者 煮沸 鸡 , 或者 火鸡 .

然后用它加热冷烤鸡片、煮鸡片或火鸡片。

['tʃɪkɪn] ['kɜːri] , [noʊ] . [θriː] .
Chicken Curry , No . 3 .
鸡 咖喱 , 不 . 3 .

咖喱鸡，3号。

[kʌt] [ʌp][ə; eɪ][draɪ] - [pɪkt] ['roʊstɪŋ] [ɔːr] [sprɪŋ] ['tʃɪkɪn] .
Cut up a dry - picked roasting or spring chicken .
切 向上 一个 干燥 - 挑选 烘焙 或者 春天 鸡 .

将一只干拔的烤鸡或春鸡切块。

[rʌb] ['ɪntuː][ðə; ði] ['piːsɪz] [ə; eɪ]['lɪbərəl]['kwɑːntəti][ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] , [draɪ] .
Rub into the pieces a liberal quantity of J . P . Smith's Curry Powder , dry .
擦 进入 这 件 一个 自由主义 数量 的 J . P . 史密斯 咖喱 粉末 , 干燥 .

将大量的 JP Smith's 干咖喱粉揉搓到肉块上。

[fraɪ][ðə; ði] ['piːsɪz] ['θɜːrəli] [ɪn] [fɔːr] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][ɑːntoʊ'niːni] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] ;
Fry the pieces thoroughly in four tablespoonfuls of Antonini Olive Oil ;
炒 这 件 彻底 在 四 汤匙 的 安东尼尼 橄榄 油 ;

用四汤匙安东尼尼橄榄油将块状物彻底煎熟；

[wen] [dʌn] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][təˈmeɪtoʊ] [sɔːs] [wel] [ˈfleɪvər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv]

when	done	serve	with	a	tomato	sauce	well	flavored	with	a	few	drops	of
什么时候	完毕	服务	和	一个	番茄	酱	出色地	调味	和	一个	很少	滴	的

[təˈbæskoʊ] [sɔːs] .

Tobasco	sauce	.
塔巴斯科	酱	.

做好后，淋上用几滴塔巴斯科辣椒酱调味的番茄酱即可食用。

[ɪf] [fɔːr; fər] [ˈbrekfəst] , [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ˌmeɪniˈoʊkə] [ˈgrɪdl] [keɪks] .

If	for	breakfast	,	serve	with	Manioca	griddle	cakes	.
如果	为了	早餐	,	服务	和	木薯	烤盘	蛋糕	.

如果作为早餐，可搭配木薯煎饼。

[ˈkɜːri] [ʌv; əv] [ˈdʌklɪŋ] .

Curry	of	Duckling	.
咖喱	的	小鸭	.

咖喱鸭。

[ðə; ði] [sprɪŋ] [ˈdʌklɪŋ] [ɪz] [dɪˈlaɪtf(ə)l] [ˈiːtɪŋ] , [bʌt; bət][ɪts][pɪˈkjuːliər][ˈfleɪvər][ɪz][nɑːt][ˈɔːlweɪz] [ˈreliʃt] [æt; ət][fɜːrst] ;

The	spring	duckling	is	delightful	eating	,	but	its	peculiar	flavor	is	not	always	relished	at	first	;
这	春天	小鸭	是	愉快	吃	,	但	它是	奇特	味道	是	不是	总是	津津有味	在	第一的	;

春鸭肉质鲜美，但其独特的味道并非总是一开始就能被人接受；

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [best] [brɔɪld] .

they	are	best	broiled	.
他们	是	最好的	烤制	.

最好用烤的方式烹饪。

[splɪt] [ðə; ði] [bɜːrd] [daʊn] [ðə; ði] [bæk] , [rʌb] [ɑːntoʊˈniːni] [ˈɑːlɪv] [ɔɪl] [ˈoʊvər] [ˌaɪ ˈtiː] ,

Split	the	bird	down	the	back	,	rub	Antonini	Olive	Oil	over	it	,
分裂	这	鸟	向下	这	后退	,	擦	安东尼尼	橄榄	油	超过	它	,

将鸡背部剖开，涂上安东尼尼橄榄油，

[ˈsprɪŋk(ə)l][ˈoʊvər][ˌaɪ ˈtiː][ə; eɪ] [smɔːl] [ˈkwɑːntəti][ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] . [ˈsmɪθs] [ˈkɜːri] [ˈpaʊdər] , [ðen] [brɔɪl] [ɑːn][bəuθ][saɪdz] .

sprinkle	over	it	a	small	quantity	of	J	.	P	.	Smith's	Curry	Powder	,	then	broil	on	both	sides	.
撒	超过	它	一个	小的	数量	的	J	.	P	.	史密斯	咖喱	粉末	,	然后	烤	在	两个都	侧面	.

撒上少量 JP Smith's 咖喱粉，然后两面烤熟。

[wen] [dʌn] [skwiːz] [ˈoʊvər][ðə; ði][bɜːrd][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][ə; eɪ][ˈflɔːrɪdə; ˈflɑːrədə] [ˈɔrɪndʒ] .

When	done	squeeze	over	the	bird	the	juice	of	a	Florida	orange	.
什么时候	完毕	挤	超过	这	鸟	这	汁	的	一个	佛罗里达	橙子	.

完成后，将佛罗里达橙子的汁挤在鸟身上。

[ˈkɜːri] [ʌv; əv][skwɑːb] .

Curry	of	Squab	.
咖喱	的	乳鸽	.

咖喱乳鸽。

[skwɑːbz] [ˈtriːtɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [ˈmænər] [æz; əz][ðə; ði] [ˈdʌklɪŋ] [ɑːr; ər][moʊst] [ˈæpɪtaɪzɪŋ] .

Squabs	treated	in	the	same	manner	as	the	duckling	are	most	appetizing	.
乳鸽	治疗	在	这	相同的	方式	作为	这	小鸭	是	最多	令人垂涎的	.

用对待小鸭的方式烹制的乳鸽非常美味。

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [ˈeksələnt] [fɔːr; fər][koʊld] [ˈlʌntʃən] , [fɔːr; fər][ˈpikniks] , [kəˈleɪʃn] , [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] .

They	are	excellent	for	cold	luncheon	,	for	picnics	,	collations	,	etc	.
他们	是	出色的	为了	寒冷的	午餐	,	为了	野餐	,	整理	,	ETC	.

它们非常适合冷餐、野餐、拼盘等。

[ðə; ði][waɪld][skwɑ:b] ['pɑ:rʃəli] [fraɪd] ,
The **wild** **squab** **partially** **fried** **,**
这 荒野 乳鸽 部分 油煎 ,

野乳鸽部分煎炸，

[ðen] [ə'laʊd] [tu:; tə][stænd][ɪn][ə; eɪ] ['kɜ:ri] [sɔ:s] [hæf][æn; ən]['aʊər] [bɪ'fɔ:r] ['sɜ:rvɪŋ] , [ɪz] [gʊd] ['i:tɪŋ]
then **allowed** **to** **stand** **in** **a** **Curry** **sauce** **half** **an** **hour** **before** **serving** **,** **is** **good** **eating**
然后 允许 到 站立 在 一个 咖喱 酱 一半 一个 小时 前 服务 , 是 好的 吃
.
:
.

然后将其浸泡在咖喱酱中半小时后再食用，味道更佳。

['kɜ:ri] [ʌv; əv]['venɪsn,'venɪzn] .
Curry **of** **Venison** **.**
咖喱 的 鹿肉 .

鹿肉咖喱。

[koʊld] [roʊst] ['venɪsn,'venɪzn] [meɪks] [ə; eɪ] ['veri] [gʊd] ['brekfəst] ['kɜ:ri] , [æz; əz][ðə; ði] [mi:t] [ɪz] ['tendər]
Cold **roast** **venison** **makes** **a** **very** **good** **breakfast** **Curry** **,** **as** **the** **meat** **is** **tender**
寒冷的 烤 鹿肉 制作 一个 非常 好的 早餐 咖喱 , 作为 这 肉 是 投标
[ænd; ənd][daɪ'dʒestəbl,dɪ'dʒestəbl] .
and **digestible** **.**
和 可消化 .

冷烤鹿肉做成的早餐咖喱非常美味，因为鹿肉鲜嫩易消化。

[pʊt] [ɪn][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] , [ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv][ɑ:ntoʊ'ni:ni] ['ɑ:lɪv] [ɔɪl] , [hæf][ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl]
Put **in** **a** **frying** **pan** **,** **a** **tablespoonful** **of** **Antonini** **Olive** **Oil** **,** **half** **a** **teaspoonful**
放 在 一个 煎炸 平底锅 , 一个 一汤匙 的 安东尼尼 橄榄 油 , 一半 一个 一茶匙
[ʌv; əv][draɪ]['flaʊər] ,
of **dry** **flour** **,**
的 干燥 面粉 ,

在煎锅中放入一汤匙安东尼尼橄榄油和半茶匙干面粉，

[braʊn] [ˌaɪ 'ti:] ['slaɪtli] .
brown **it** **slightly** **.**
棕色的 它 轻微地 .

稍微烤至棕色。

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ][kloʊv][ʌv; əv]['gɑ:rlɪk][ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] [mɪnst] ['æp(ə)l] ,
Add **a** **clove** **of** **garlic** **and** **a** **tablespoonful** **of** **minced** **apple** **,**
添加 一个 丁香 的 蒜 和 一个 一汤匙 的 剁碎 苹果 ,

加入一瓣蒜和一汤匙苹果末，

[ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][dʒeɪ] . [pi:] . ['smɪθs] ['kɜ:ri] ['paʊdər] , [ænd; ənd][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][hɑ:t]
a **teaspoonful** **of** **J** **.** **P** **.** **Smith's** **Curry** **Powder** **,** **and** **half** **a** **pint** **of** **hot**
一个 一茶匙 的 J . P . 史密斯 咖喱 粉末 , 和 一半 一个 品脱 的 热的
['wɔ:tər] ,
water **,**
水 ,

一茶匙JP Smith咖喱粉，和半品脱热水，

[ɔ:r]['venɪsn,'venɪzn]['greɪvi][frʌm; frəm][ðə; ði][roʊst][ʌv; əv][ðə; ði][deɪ] [bɪ'fɔ:r] .
or **venison** **gravy** **from** **the** **roast** **of** **the** **day** **before** **.**
或者 鹿肉 肉汁 从 这 烤 的 这 天 前 .

或者用前一天烤鹿肉熬制的肉汁。

['sɪmər] [ænd; ənd][set][ɑ:n][ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv][ðə; ði][reɪndʒ] .
Simmer **and** **set** **on** **the** **back** **of** **the** **range** **.**
煨 和 放 在 这 后退 的 这 范围 .

小火慢炖，然后放在炉灶后方。

[kʌt] [ðə; ði] [miːt] [ɪn] [niːt] ['piːsɪz] , [ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] [sɔːs] ,

Cut	**the**	**meat**	**in**	**neat**	**pieces**	**,**	**add**	**it**	**to**	**the**	**sauce**	**,**
切	这	肉	在	整洁的	件	,	添加	它	到	这	酱	,

将肉切成大小均匀的小块，加入酱汁中。

[ænd; ənd] [wen] [kwaɪt][hɑːt][send][tuː; tə]['teɪbl] .

and	**when**	**quite**	**hot**	**send**	**to**	**table**	**.**
和	什么时候	相当	热的	发送	到	桌子	.

天气很热的时候就送到桌子上。

[bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][ə; eɪ]['flɔːrɪdə; 'flɑːrədə] ['ɔrɪndʒ] .

Before	**serving**	**,**	**add**	**the**	**juice**	**of**	**a**	**Florida**	**orange**	**.**
前	服务	,	添加	这	汁	的	一个	佛罗里达	橙子	.

上菜前，加入佛罗里达橙子的汁。

['kɜːri] [ʌv; əv]['venɪsnˌ'venɪzn] , [noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Curry	**of**	**Venison**	**,**	**No**	**.**	**2**	**.**
咖喱	的	鹿肉	,	不	.	2	.

二号鹿肉咖喱。

[ðə; ði] ['piːsɪz] [ʌv; əv]['venɪsnˌ'venɪzn] [wɪtʃ] [ɑːr; ər][nɑːt][lɑːrdʒ] [ɪ'nʌf] [fɔːr; fər] [steɪks] [ɔːr][fɔːr; fər]

The	**pieces**	**of**	**venison**	**which**	**are**	**not**	**large**	**enough**	**for**	**steaks**	**or**	**for**
这	件	的	鹿肉	哪个	是	不是	大的	足够的	为了	牛排	或者	为了

['roʊstɪŋ] ['pɝːpəsəz, 'pɝːpəsɪz] [meɪ] [biː; bi] [ðʌs] [prɪ'perd] .

roasting	**purposes**	**may**	**be**	**thus**	**prepared**	**.**
烘焙	目的	可能	是	因此	准备	.

那些不够大，不能做成牛排或烤肉的鹿肉块，可以这样处理。

[kʌt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] ['ɪntuː] [ɪntʃ] [skwer] [ænd; ənd] [tɔːs] [ðem; ðəm] [ə'baʊt][ɪn][ə; eɪ]

Cut	**a**	**pound**	**of**	**the**	**meat**	**into**	**inch**	**squares**	**and**	**toss**	**them**	**about**	**in**	**a**
切	一个	磅	的	这	肉	进入	英寸	正方形	和	折腾	他们	关于	在	一个

['fraɪɪŋ] [pæn] ,

frying	**pan**	**,**
煎炸	平底锅	,

将一磅肉切成一英寸见方的小块，放入煎锅中翻炒。

[wɪð; wɪθ][æn; ən] [ˌoʊvər'floʊɪŋ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][ɑːntoʊ'niːni] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] ;

with	**an**	**overflowing**	**tablespoonful**	**of**	**Antonini**	**Olive**	**Oil**	**;**
和	一个	溢出	一汤匙	的	安东尼尼	橄榄	油	;

淋上满满一大勺安东尼尼橄榄油；

['æftər] ['kʊkɪŋ] [faɪv] ['mɪnɪts] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər]

after	**cooking**	**five**	**minutes**	**add**	**a**	**tablespoonful**	**of**	**J**	**.**	**P**	**.**	**Smith's**	**Curry**	**Powder**
后	烹饪	五	分钟	添加	一个	一汤匙	的	J	.	P	.	史密斯	咖喱	粉末

[ænd; ənd][ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər] [kən'teɪnɪŋ] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['mæˌdʒiː] ['buːjɑːn] ;

and	**a**	**gill**	**of**	**hot**	**water**	**containing**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**Maggi**	**Bouillon**	**;**
和	一个	鳃	的	热的	水	包含	一个	一茶匙	的	美极	布永	;

煮五分钟后，加入一汤匙 JP Smith's 咖喱粉和一升热水，其中加入一茶匙美极浓汤宝；

['kʌvər] .

cover	**.**
覆盖	.

覆盖。

[waɪl] [ðɪs] [ɪz] ['kʊkɪŋ] , [kʌt] [tuː] ['miːdiəm] [saɪzd] [rɔː] [pə'tetoz] ['ɪntuː] [smɔːl] [daɪs] ,

While	**this**	**is**	**cooking**	**,**	**cut**	**two**	**medium**	**sized**	**raw**	**potatoes**	**into**	**small**	**dice**	**,**
尽管	这	是	烹饪	,	切	二	中等的	尺寸	生的	土豆	进入	小的	骰子	,

在烹饪的同时，将两个中等大小的生土豆切成小丁。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði] [miːt] [wɪð; wɪθ][hæf][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .

and	**add**	**them**	**to**	**the**	**meat**	**with**	**half**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**.**
和	添加	他们	到	这	肉	和	一半	一个	一茶匙	的	盐	.

将它们与半茶匙盐一起加入肉中。

[ðə; ði] [stiːm] [wɪl] [kʊk] [ðə; ði] [pə'tetoz] [ɪn][ten] ['mɪnɪts] .

The	steam	will	cook	the	potatoes	in	ten	minutes	.
这	蒸汽	将要	厨师	这	土豆	在	十	分钟	.

蒸汽会在十分钟内把土豆蒸熟。

[mɪks][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] [ænd; ənd] [ɪf] [tuː] [draɪ][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] [hɑːt]['wɔːtər] .

Mix	the	ingredients	together	and	if	too	dry	add	a	little	more	hot	water	.
混合	这	原料	一起	和	如果	也	干燥	添加	一个	小的	更多的	热的	水	.

将所有材料混合均匀，如果太干，可以再加一点热水。

['kɜːri] [ʌv; əv] ['ræbɪt] .

Curry	of	Rabbit	.
咖喱	的	兔子	.

兔肉咖喱。

[sɪ'lekt] [tuː] [faɪn] ['ræbəts] , [kʌt][ðem; ðəm]['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] ;

Select	two	fine	rabbits	,	cut	them	into	neat	pieces	;
选择	二	美好的	兔子	,	切	他们	进入	整洁的	件	;

挑选两只上等兔子，切成整齐的块；

[pʊt]['ɪntuː][æn; ən] ['ɜːrθn] [krɑːk] [ə; eɪ] [θɪn] [slaɪs][ʌv; əv]['beɪkən] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] ['slaɪsɪz][ʌv; əv]

put	into	an	earthen	crock	a	thin	slice	of	bacon	,	add	a	few	slices	of
放	进入	一个	土	缸	一个	薄的	片	的	熏肉	,	添加	一个	很少	切片	的

['ræbɪt] ,

rabbit	,
兔子	,

在陶罐里放入一片薄薄的培根片，再加入几片兔肉。

['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] , [sɔːlt] , [freʃ] ['greɪtɪd]

sprinkle	over	it	a	little	of	J	.	P	.	Smith's	Curry	Powder	,	salt	,	fresh	grated
撒	超过	它	一个	小的	的	J	.	P	.	史密斯	咖喱	粉末	,	盐	,	新鲜的	磨碎的

['kəukə,nʌt] ,

cocoanut	,
椰子	,

撒上少许JP Smith咖喱粉、盐和新鲜磨碎的椰子。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['dʌz(ə)n]['reɪzɪnz] ; [pʊt][ɪn] [ə'nʌðər] ['leɪər] [ʌv; əv] ['ræbɪt] [miːt] ,

and	a	dozen	raisins	;	put	in	another	layer	of	rabbit	meat	,
和	一个	打	葡萄干	;	放	在	其他	层	的	兔子	肉	,

再放上一打葡萄干；再铺上一层兔肉。

[ænd; ənd]['siːz(ə)n][ˌaɪ 'tiː][æz; əz][ðə; ði][fɜːrst]['leɪər] , [rɪ'piːt] [ʌn'tɪl][ðə; ði] ['ræbɪt] [ɪz][ɔːl] [juːst] ,

and	season	it	as	the	first	layer	,	repeat	until	the	rabbit	is	all	used	,
和	季节	它	作为	这	第一的	层	,	重复	直到	这	兔子	是	全部	用过的	,

首先在兔肉上撒上调味料，重复此步骤直至兔肉全部用完。

[ænd; ənd][juː; jʊ][hæv; həv]['ɔːlsoʊ] [juːst] [ðə; ði][dʒuːs][ænd; ənd] [miːt] [ʌv; əv][wʌn] [freʃ] ,

and	you	have	also	used	the	juice	and	meat	of	one	fresh	,
和	你	有	还	用过的	这	汁	和	肉	的	一	新鲜的	,

你还用了一个新鲜动物的汁液和肉，

[ɔːr][hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv][draɪ]['kəukə,nʌt] ; ['mɔɪs(ə)n][ðə; ði] [hoʊl] [wɪð; wɪθ] [raɪn] [waɪn] ;

or	half	a	pound	of	dry	cocoanut	;	moisten	the	whole	with	Rhine	wine	;
或者	一半	一个	磅	的	干燥	椰子	;	濡	这	所有的	和	莱茵河	葡萄酒	;

或半磅干椰子；用莱茵葡萄酒润湿整个；

[let] [ðɪs] [stænd] ['twenti] - [fɔːr] ['aʊərz] ,

let	this	stand	twenty	-	four	hours	,
让	这	站立	二十	-	四	小时	,

静置二十四小时。

[ðen] [pleɪs] [ðə; ði] [krɑːk] [ɪn][ə; eɪ][pɑːt][ʌv; əv]['wɔːtər][ænd; ənd] ['sɪmər] [θriː] ['aʊərz] .

then	**place**	**the**	**crock**	**in**	**a**	**pot**	**of**	**water**	**and**	**simmer**	**three**	**hours**	**.**
然后	地方	这	缸	在	一个	锅	的	水	和	煨	三	小时	.

然后将慢炖锅放入一锅水中，小火慢炖三个小时。

[waɪl] ['kʊkɪŋ] , [ðə; ði] [krɑːk] [mʌst; məst][biː; bi] ['taɪtli] ['kʌvərd] .

While	**cooking**	**,**	**the**	**crock**	**must**	**be**	**tightly**	**covered**	**.**
尽管	烹饪	,	这	缸	必须	是	紧紧	涵盖	.

烹饪时，陶罐必须盖紧。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][hɑːt] [bɔɪld] [raɪs][ænd; ənd]['oʊvər][ðə; ði] [miːt] [skwiːz] [ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][ə; eɪ][laɪm] .

Serve	**with**	**hot**	**boiled**	**rice**	**and**	**over**	**the**	**meat**	**squeeze**	**the**	**juice**	**of**	**a**	**lime**	**.**
服务	和	热的	煮沸	米	和	超过	这	肉	挤	这	汁	的	一个	酸橙	.

配上热腾腾的米饭，在肉上挤上青柠汁即可。

['kɜːri] [ʌv; əv] [her] .

Curry	**of**	**Hare**	**.**
咖喱	的	野兔	.

咖喱野兔。

[skɪn] , [kliːn] , [ænd; ənd]['kwɔːrtər][ðə; ði] [her] [ænd; ənd][rʌb] [iːtʃ] [piːs] [wel] [wɪð; wɪθ][dʒeɪ] . [piː] .

Skin	**,**	**clean**	**,**	**and**	**quarter**	**the**	**hare**	**and**	**rub**	**each**	**piece**	**well**	**with**	**J**	**.**	**P**	**.**
皮肤	,	干净的	,	和	四分之一	这	野兔	和	擦	每个	片	出色地	和	J	.	P	.

['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] .

Smith's	**Curry**	**Powder**	**.**
史密斯	咖喱	粉末	.

将野兔剥皮、清洗干净，切成四块，然后用 JP Smith 咖喱粉将每一块都充分涂抹均匀。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] [biːf] ['drɪpɪŋ] , [ə; eɪ] [slaɪst] ['ʌnjən] , [ðə; ði]

Put	**into**	**a**	**saucepan**	**a**	**tablespoonful**	**of**	**beef**	**drippings**	**,**	**a**	**sliced**	**onion**	**,**	**the**
放	进入	一个	平底锅	一个	一汤匙	的	牛肉	滴落物	,	一个	切片	洋葱	,	这

['piːsɪz] [ʌv; əv] [miːt] ,

pieces	**of**	**meat**	**,**
件	的	肉	,

在平底锅中放入一汤匙牛肉汁、一个切好的洋葱、几块肉，

[hæf][ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv]['klærət] .

half	**a**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**,**	**and**	**a**	**gill**	**of**	**claret**	**.**
一半	一个	一茶匙	的	盐	,	和	一个	鳃	的	红酒	.

半茶匙盐，以及一吉尔红葡萄酒。

['kʌvər] [ænd; ənd] ['sɪmər] [æn; ən]['aʊər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ə'nʌðər] [gɪl] [ʌv; əv]['klærət] , [tuː] ['hiːpɪŋ]

Cover	**and**	**simmer**	**an**	**hour**	**;**	**add**	**another**	**gill**	**of**	**claret**	**,**	**two**	**heaping**
覆盖	和	煨	一个	小时	;	添加	其他	鳃	的	红酒	,	二	堆积

['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['kɜːrənt] ['dʒeli] ,

tablespoonfuls	**of**	**currant**	**jelly**	**,**
汤匙	的	黑醋栗	果冻	,

盖上锅盖，小火慢炖一小时；再加入一吉尔红葡萄酒，两大勺醋栗果冻，

[tuː] [skwer] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] ['sɪmər] [tuː] ['aʊərz] [lɔːŋgər] .

two	**squares**	**of**	**sugar**	**,**	**and**	**simmer**	**two**	**hours**	**longer**	**.**
二	正方形	的	糖	,	和	煨	二	小时	更长	.

加入两块方糖，再炖两个小时。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [bɔɪld] [raɪs] , ['oʊvər] [wɪtʃ] ['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] .

Serve	**with**	**boiled**	**rice**	**,**	**over**	**which**	**sprinkle**	**a**	**little**	**orange**	**juice**	**.**
服务	和	煮沸	米	,	超过	哪个	撒	一个	小的	橙子	汁	.

配上白米饭，淋上少许橙汁即可。

['kɜːri] [ʌv; əv] [biːf] .

Curry	**of**	**Beef**	**.**
咖喱	的	牛肉	.

咖喱牛肉。

[ðə; ði][best] [piːs] [ʌv; əv] [miːt] [fɔːr; fər] [ðɪs] [dɪʃ] [ɪz][ðə; ði] [liːn] [pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði][flæŋk] ,

The	best	piece	of	meat	for	this	dish	is	the	lean	part	of	the	flank	,
这	最好的	片	的	肉	为了	这	盘子	是	这	倾斜	部分	的	这	侧翼	,

做这道菜最好选用牛腩肉的瘦部分。

[wɪtʃ] , ['biːɪŋ] [krɔːs] - [greɪnd] , [ə'laʊz] [ðə; ði] ['kɜːri] [tuː; tə] ['θɜːrəli] [ə'sɪməleɪt] [wɪð; wɪθ] ['evri]

which	,	being	cross	-	grained	,	allows	the	Curry	to	thoroughly	assimilate	with	every
哪个	,	存在	叉	-	颗粒状	,	允许	这	咖喱	到	彻底	吸收	和	每一个

['pɑːrtɪk(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] .

particle	of	the	meat	.
粒子	的	这	肉	.

由于其纹理交错，咖喱可以与肉的每一粒肉充分融合。

[kʌt] [ʌp][wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] ['ɪntuː] [niːt] [skwer] ['piːsɪz] .

Cut	up	one	pound	of	the	meat	into	neat	square	pieces	.
切	向上	一	磅	的	这	肉	进入	整洁的	正方形	件	.

将一磅肉切成整齐的方块。

[pʊt]['ɪntuː][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] [pæn][wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] - ['ɑːlɪv] [ɔɪl] , [ɔːr] ['bʌtər] ,

Put	into	the	frying	pan	one	ounce	of	Antonini's	Olive	Oil	,	or	butter	,
放	进入	这	煎炸	平底锅	一	盎司	的	-	橄榄	油	,	或者	黄油	,

在煎锅中放入一盎司安东尼尼橄榄油或黄油，

[ænd; ənd][fraɪ][ɪn][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [mɪnst] ['ʌnjən] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] [braʊn] ;

and	fry	in	it	a	minced	onion	,	stirring	until	brown	;
和	炒	在	它	一个	剁碎	洋葱	,	搅拌	直到	棕色的	;

放入切碎的洋葱，翻炒至褐色；

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [biːf] [ænd; ənd][stɜːr][tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːrnɪŋ] ;

add	the	beef	and	stir	to	prevent	burning	;
添加	这	牛肉	和	搅拌	到	防止	燃烧	;

加入牛肉并搅拌，防止烧焦；

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] [ænd; ənd][hæf][ə; eɪ][paɪnt]

now	add	a	teaspoonful	of	J	.	P	.	Smith's	Curry	Powder	and	half	a	pint
现在	添加	一个	一茶匙	的	J	.	P	.	史密斯	咖喱	粉末	和	一半	一个	品脱

[ʌv; əv] [rɪtʃ] ['greɪvi] ,

of	rich	gravy	,
的	富有的	肉汁	,

现在加入一茶匙JP Smith咖喱粉和半品脱浓稠的肉汁，

[sɔːlt] , ['sɪmər] , [skwiːz] [aʊt] [ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][wʌn]['flɔːrɪdə; 'flɑːrədə] ['ɔrɪndʒ] , ['swiːtn] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]

salt	,	simmer	,	squeeze	out	the	juice	of	one	Florida	orange	,	sweeten	it	a
盐	,	煨	,	挤	出去	这	汁	的	一	佛罗里达	橙子	,	甜味	它	一个

['lɪt(ə)l] ,

little	,
小的	,

加盐，小火慢炖，挤出一个佛罗里达橙子的汁，稍微加点糖，

[ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] [dɪʃ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['æp(ə)l] [sɔːs] ,

add	it	to	the	dish	,	add	a	heaping	teaspoonful	of	apple	sauce	,
添加	它	到	这	盘子	,	添加	一个	堆积	一茶匙	的	苹果	酱	,

把它加入菜肴中，再加入满满一茶匙苹果酱。

[stɜːr][ænd; ənd] ['sɪmər] ['nɪrli] [æn; ən]['aʊər] .

stir	and	simmer	nearly	an	hour	.
搅拌	和	煨	几乎	一个	小时	.

搅拌并慢炖近一个小时。

['kɜːri] [ʌv; əv] [biːf] , [noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Curry	of	Beef	,	No	.	2	.
咖喱	的	牛肉	,	不	.	2	.

二号咖喱牛肉。

[fraɪ][æn; ən] ['ʌnjən] [braʊn] [wɪð; wɪθ] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][ɑːntoʊ'niːni] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] ,

Fry	an	onion	brown	with	two	tablespoonfuls	of	Antonini	Olive	Oil	,
炒	一个	洋葱	棕色的	和	二	汤匙	的	安东尼尼	橄榄	油	,

用两汤匙安东尼尼橄榄油将洋葱炒至棕色，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] , [ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]

add	a	heaping	tablespoonful	of	J	.	P	.	Smith's	Curry	Powder	,	a	pint	of
添加	一个	堆积	一汤匙	的	J	.	P	.	史密斯	咖喱	粉末	,	一个	品脱	的

[hɑːt]['wɔːtər] ,

hot	water	,
热的	水	,

加入一大勺JP Smith咖喱粉，一品脱热水，

[ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['mæˌdʒiː] ['buːjɑːn] , [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˌepɪkjʊ'riːən] [sɔːs] , [ə; eɪ]

a	tablespoonful	of	Maggi	Bouillon	,	a	tablespoonful	of	Epicurean	Sauce	,	a
一个	一汤匙	的	美极	布永	,	一个	一汤匙	的	伊壁鸠鲁主义者	酱	,	一个

['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][ˌmeɪni'oʊkə] ,

teaspoonful	of	Manioca	,
一茶匙	的	木薯	,

一汤匙美极浓汤宝，一汤匙伊壁鸠鲁酱汁，一茶匙木薯粉，

[hæf][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊ]['kætsəp] .

half	a	teaspoonful	of	salt	and	a	tablespoonful	of	tomato	catsup	.
一半	一个	一茶匙	的	盐	和	一个	一汤匙	的	番茄	番茄酱	.

半茶匙盐和一汤匙番茄酱。

['sɪmər] [θriː] - ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] , [ænd; ənd][ɪn] [ðɪs] [sɔːs] [wɔːrm] [ʌp]['slaɪsɪz][ʌv; əv][koʊld]

Simmer	three	-	quarters	of	an	hour	,	and	in	this	sauce	warm	up	slices	of	cold
煨	三	-	四分之一	的	一个	小时	,	和	在	这	酱	温暖的	向上	切片	的	寒冷的

[roʊst] [biːf] .

roast	beef	.
烤	牛肉	.

用小火慢炖四十五分钟，然后用这种酱汁加热冷烤牛肉片。

['kɜːrid] [viːl] [tʃɔps] .

Curried	Veal	Chops	.
咖喱	小牛肉	排骨	.

咖喱小牛肉排。

[mɪks] [tə'geðər] [ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] , [tuː]

Mix	together	a	heaping	tablespoonful	of	J	.	P	.	Smith's	Curry	Powder	,	two
混合	一起	一个	堆积	一汤匙	的	J	.	P	.	史密斯	咖喱	粉末	,	二

[ʌv; əv][sɔːlt] ,

saltspoonfuls	of	salt	,
几勺盐	的	盐	,

将一大勺JP Smith咖喱粉和两勺盐混合在一起，

[ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [meɪd] ['mʌstərd] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv] [kaɪ'en] ,

a	teaspoonful	of	made	mustard	,	a	dash	of	cayenne	,
一个	一茶匙	的	制成	芥末	,	一个	短跑	的	辣椒	,

一茶匙芥末酱，少许辣椒粉，

[ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˌepɪkjʊ'riːən] [sɔːs] [ænd; ənd][ɑːntoʊ'niːni] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] , [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk]

a	teaspoonful	of	Epicurean	Sauce	and	Antonini	Olive	Oil	,	enough	to	make
一个	一茶匙	的	伊壁鸠鲁主义者	酱	和	安东尼尼	橄榄	油	,	足够的	到	制作

[ə; eɪ] [peɪst] ;

a	paste	;
一个	粘贴	;

一茶匙伊壁鸠鲁酱和安东尼尼橄榄油，足以制成糊状物；

[spred] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ʌv; əv] [ðɪs] [ɑːn][bəuθ][saɪdz][ʌv; əv][ðə; ðɪ][tʃɔps] , [ðen] [dɪp][ɪn] ['biːtn] [eg] ,

spread	a	little	of	this	on	both	sides	of	the	chops	,	then	dip	in	beaten	egg	,
传播	一个	小的	的	这	在	两个都	侧面	的	这	排骨	,	然后	蘸	在	被打败	蛋	,

在猪排两面都抹上少许这种酱汁，然后蘸上打散的鸡蛋液。

[roʊl][ɪn] [bred] [krʌmz] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][ə; eɪ][lɑːrdʒ]['kwɑːntəti][ʌv; əv][fæt] .

roll	in	bread	crumbs	,	and	fry	in	a	large	quantity	of	fat	.
卷	在	面包	面包屑	,	和	炒	在	一个	大的	数量	的	胖的	.

裹上面包屑，用大量油脂煎炸。

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ][ɔːr] [wɪ'ðaʊt] [tə'meɪtoʊ] [sɔːs] , [ænd; ənd] ['iːðər] [hɑːt][ɔːr][koʊld] .

They	may	be	served	with	or	without	tomato	sauce	,	and	either	hot	or	cold	.
他们	可能	是	服务	和	或者	没有	番茄	酱	,	和	任何一个	热的	或者	寒冷的	.

可以配番茄酱，也可以不配，可以热食，也可以冷食。

['kɜːri] [ʌv; əv] [viːl] .

Curry	of	Veal	.
咖喱	的	小牛肉	.

小牛肉咖喱。

[kʌt] [ʌp][wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] [rɔː] [leg][ʌv; əv] [viːl] ['ɪntuː] ['piːsɪz] .

Cut	up	one	pound	of	raw	leg	of	veal	into	pieces	.
切	向上	一	磅	的	生的	腿	的	小牛肉	进入	件	.

将一磅生小牛肉腿切成块。

[mɪks][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] , [hæf][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][raɪs] ['flaʊər] ,

Mix	a	teaspoonful	of	J	.	P	.	Smith's	Curry	Powder	,	half	a	teaspoonful	of	rice	flour	,
混合	一个	一茶匙	的	J	.	P	.	史密斯	咖喱	粉末	,	一半	一个	一茶匙	的	米	面粉	,

将一茶匙JP Smith咖喱粉、半茶匙米粉混合在一起。

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] [tə'geðər] , [dɪp][ðə; ðɪ] [miːt] [ɪn][meltid] ['bʌtər] [ɔːr][ɔɪl] ,

and	a	saltspoonful	of	salt	together	,	dip	the	meat	in	melted	butter	or	oil	,
和	一个	一勺盐	的	盐	一起	,	蘸	这	肉	在	融化	黄油	或者	油	,

将肉和一勺盐混合，然后蘸上融化的黄油或油。

[ðen] [roʊl] [iːtʃ] [piːs] [ɪn][ðə; ðɪ] ['paʊdər] [ænd; ənd][fraɪ][ʌn'tɪl][ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] [ɔːl]['oʊvər] (['ʌnjən] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [ɔːr][ə'mɪtɪd; oʊ'mɪtɪd]) .

then	roll	each	piece	in	the	powder	and	fry	until	a	delicate	brown	all	over	(	onion	may	be	added	or	omitted	)	.
然后	卷	每个	片	在	这	粉末	和	炒	直到	一个	精美的	棕色的	全部	超过	(	洋葱	可能	是	额外	或者	省略	)	.

然后将每块裹上粉末，煎至表面呈浅棕色（可以加洋葱，也可以不加）。

[mɪns] [hæf][ə; eɪ]['saʊər]['æp(ə)l][ænd; ənd][fraɪ][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ] [miːt] ;

Mince	half	a	sour	apple	and	fry	it	with	the	meat	;
剁碎	一半	一个	酸的	苹果	和	炒	它	和	这	肉	;

将半个酸苹果剁碎，与肉一起炒；

[ˌeɪ diː 'diː][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [suːp] [stɑːk] , ['sɪmər] [hæf][æn; ən]['aʊər] ,

add	half	a	pint	of	soup	stock	,	simmer	half	an	hour	,
添加	一半	一个	品脱	的	汤	库存	,	煨	一半	一个	小时	,

加入半品脱汤汁，小火慢炖半小时。

[skwiːz] ['oʊvər][ɔːl][ðə; ðɪ][dʒuːs][ʌv; əv][hæf][ə; eɪ]['lemən] , [mɪks][ænd; ənd] [sɜːrv] .

squeeze	over	all	the	juice	of	half	a	lemon	,	mix	and	serve	.
挤	超过	全部	这	汁	的	一半	一个	柠檬	,	混合	和	服务	.

挤入半个柠檬的汁，搅拌均匀即可食用。

['kɜːri] [ʌv; əv] ['swiːtbredz] .
Curry **of** **Sweetbreads** **.**
咖喱 的 甜面包 .

咖喱牛胸腺。

[sɪ'lekt] [tuː] [per] [ʌv; əv] [faɪn] ['swiːtbredz] , [skɔːld] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [ðem; ðəm]
Select **two** **pair** **of** **fine** **sweetbreads** **,** **scald** **them** **and** **remove** **from** **them**
选择 二 一对 的 美好的 甜面包 , 烫伤 他们 和 消除 从 他们
[ɔːl] ['sɪnjuːz] ,
all **sinews** **,**
全部 肌腱 ,

挑选两对上好的胸腺，用热水烫一下，然后去除所有的筋膜。

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['wɔːtər] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] , ['kʌvər] [ænd; ənd] ['pɑːrbɔɪl] [hæf] [æn; ən]
etc **.** **Put** **them** **into** **water** **slightly** **salted** **,** **cover** **and** **parboil** **half** **an**
ETC . 放 他们 进入 水 轻微地 咸的 , 覆盖 和 腌 一半 一个
['aʊər] .
hour **.**
小时 .

等等。将它们放入加了少许盐的水中，盖上盖子，焯水半小时。

[dreɪn] , [ænd; ənd] [kiːp] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] ['wɑːntɪd] .
Drain **,** **and** **keep** **in** **cold** **water** **until** **wanted** **.**
流走 , 和 保持 在 寒冷的 水 直到 通缉 .

沥干水分，浸泡在冷水中直至需要使用。

[prɪ'per] [ə; eɪ] [pleɪn] ['kɜːri] [sɔːs] ; [slaɪs] [ðə; ði] ['swiːtbredz] ,
Prepare **a** **plain** **Curry** **sauce** **;** **slice** **the** **sweetbreads** **,**
准备 一个 清楚的 咖喱 酱 ; 片 这 甜面包 ,

准备一份简单的咖喱酱；将牛胸腺切片，

[kʊk] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [sɔːs] [hæf] [æn; ən] ['aʊər] [ænd; ənd] [sɜːrv] .
cook **them** **in** **the** **sauce** **half** **an** **hour** **and** **serve** **.**
厨师 他们 在 这 酱 一半 一个 小时 和 服务 .

将它们放入酱汁中煮半小时即可食用。

['kɜːrid] ['kæfs] [breɪnz] .
Curried **Calf's** **Brains** **.**
咖喱 小牛的 大脑 .

咖喱小牛脑。

[wɑːʃ] [ðə; ði] [breɪnz] [ɪn] ['sevrəl] ['wɔːtərz] , [ðen] [skɔːld] [ænd; ənd] [friː] [ðem; ðəm] [frʌm; frəm] ['sɪnjuːz] ;
Wash **the** **brains** **in** **several** **waters** **,** **then** **scald** **and** **free** **them** **from** **sinews** **;**
洗 这 大脑 在 一些 水 , 然后 烫伤 和 自由的 他们 从 肌腱 ;

将脑组织用数道水冲洗干净，然后用热水烫一下，去除筋膜；

[bɔɪl] [ɪn] ['wɔːtər] ['siːznd] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] , [ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] , [ə; eɪ] [kloʊv] [ʌv; əv] ['gɑːrlɪk] ,
boil **in** **water** **seasoned** **with** **salt** **,** **a** **gill** **of** **vinegar** **,** **a** **clove** **of** **garlic** **,**
熬 在 水 经验丰富的 和 盐 , 一个 鳃 的 醋 , 一个 丁香 的 蒜 ,

在加了盐、少许醋和一瓣蒜的水中煮沸。

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ʌv; əv] [beɪ] - [liːf] .
and **a** **small** **piece** **of** **bay** **-** **leaf** **.**
和 一个 小的 片 的 湾 - 叶子 .

还有一小片月桂叶。

[kʊk] [æn; ən] ['aʊər] , [pʊt] [ðə; ði] [breɪnz] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [dɪʃ] ,
Cook **an** **hour** **,** **put** **the** **brains** **in** **the** **centre** **of** **a** **dish** **,**
厨师 一个 小时 , 放 这 大脑 在 这 中心 的 一个 盘子 ,

煮一个小时，把脑花放在盘子中央。

[sə'raʊnd] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [wel] [meɪd] ['kɜːri] [sɔːs] .

surround	it	with	a	well	made	Curry	sauce	.
环绕	它	和	一个	出色地	制成	咖喱	酱	.

淋上精心调制的咖喱酱。

['kɜːri] [ʌv; əv] ['kæfs] [fiːt] .

Curry	of	Calf's	Feet	.
咖喱	的	小牛的	脚	.

小牛蹄咖喱。

[bɔɪl] [ðə; ði] ['kæfs] [fiːt] , ['æftər] ['kliːnɪŋ] [ðem; ðəm] , [faɪv] ['aʊərz] ;

Boil	the	calf's	feet	,	after	cleaning	them	,	five	hours	;
熬	这	小牛的	脚	,	后	打扫	他们	,	五	小时	;

将小牛蹄清洗干净后，煮五个小时；

[ðen] [sɜːrv] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [wel] [meɪd] ['kɜːri] [sɔːs] , [ɔːr] [rʌb] [ðem; ðəm] [wel] [wɪð; wɪθ]

then	serve	them	with	a	well	made	Curry	sauce	,	or	rub	them	well	with
然后	服务	他们	和	一个	出色地	制成	咖喱	酱	,	或者	擦	他们	出色地	和

[ɑːntoʊ'niːni] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] ;

Antonini	Olive	Oil	;
安东尼尼	橄榄	油	;

然后佐以精心制作的咖喱酱，或者用安东尼尼橄榄油充分涂抹；

['sprɪŋk(ə)l][dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] ['oʊvər][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [brɔɪl] ; [wen] [dʌn] [pleɪs]

sprinkle	J	.	P	.	Smith's	Curry	Powder	over	them	,	and	broil	;	when	done	place
撒	J	.	P	.	史密斯	咖喱	粉末	超过	他们	,	和	烤	;	什么时候	完毕	地方

[ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] ,

on	a	hot	dish	,
在	一个	热的	盘子	,

撒上JP Smith咖喱粉，烤制；烤好后放在热盘中。

[skwiːz] ['oʊvər][ðem; ðəm][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][ə; eɪ]['lemən][ænd; ənd] [sɜːrv] .

squeeze	over	them	the	juice	of	a	lemon	and	serve	.
挤	超过	他们	这	汁	的	一个	柠檬	和	服务	.

挤上柠檬汁即可食用。

['kɜːrid] ['kæfs] [hed] .

Curried	Calf's	Head	.
咖喱	小牛的	头	.

咖喱牛头。

[kʌt] [koʊld] [bɔɪld] ['kæfs] [hed] ['ɪntuː] [niːt] [skwer] ['piːsɪz] .

Cut	cold	boiled	calf's	head	into	neat	square	pieces	.
切	寒冷的	煮沸	小牛的	头	进入	整洁的	正方形	件	.

将冷煮的小牛头切成整齐的方块。

[biːt] [tə'geðər] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [θriː] [egz] ,

Beat	together	the	yolks	of	three	eggs	,
打	一起	这	蛋黄	的	三	鸡蛋	,

将三个鸡蛋的蛋黄搅打均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] , [ə; eɪ]

add	to	it	a	tablespoonful	of	J	.	P	.	Smith's	Curry	Powder	,	a
添加	到	它	一个	一汤匙	的	J	.	P	.	史密斯	咖喱	粉末	,	一个

['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˌepɪkjʊ'riːən] [sɔːs] ,

teaspoonful	of	Epicurean	Sauce	,
一茶匙	的	伊壁鸠鲁主义者	酱	,

加入一汤匙JP Smith咖喱粉，一茶匙Epicurean酱汁，

[ænd; ənd][hæf][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ; [ɪn] [ðɪs] [dɪp][ðə; ði] ['piːsɪz] [ʌv; əv][koʊld]['kæfs] [hed] ,

and	half	a	teaspoonful	of	salt	;	in	this	dip	the	pieces	of	cold	calf's	head	,
和	一半	一个	一茶匙	的	盐	;	在	这	蘸	这	件	的	寒冷的	小牛的	头	,

再加半茶匙盐；将冷牛头肉块蘸上这种酱汁，

[roʊl] [iːtʃ] [piːs] [ɪn] ['krækər] [krʌmz] , [ə'gen] [dɪp][ɪn][ðə; ði] [eg] , [ə'gen] [ɪn][ðə; ði] [krʌmz] ,

roll	each	piece	in	cracker	crumbs	,	again	dip	in	the	egg	,	again	in	the	crumbs	,
卷	每个	片	在	饼干	面包屑	,	再次	蘸	在	这	蛋	,	再次	在	这	面包屑	,

将每一块都裹上饼干屑，再蘸上蛋液，最后再裹上饼干屑。

[ænd; ənd][fraɪ] , [laɪk] ['dəunʌts] .

and	fry	,	like	doughnuts	.
和	炒	,	喜欢	甜甜圈	.

然后像炸甜甜圈一样油炸。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊ] [sɔːs] .

Serve	with	tomato	sauce	.
服务	和	番茄	酱	.

佐以番茄酱食用。

['kɜːri] [ʌv; əv] ['kæfs] ['lɪvər] .

Curry	of	Calf's	Liver	.
咖喱	的	小牛的	肝	.

小牛肝咖喱。

[kʌt] [θriː] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [rɔː] ['kæfs] ['lɪvər][ˈɪntuː] [ɪntʃ] ['piːsɪz] , [skɔːld][ænd; ənd][draɪ][ɪn][ə; eɪ]['næpkɪn] .

Cut	three	slices	of	raw	calf's	liver	into	inch	pieces	,	scald	and	dry	in	a	napkin	.
切	三	切片	的	生的	小牛的	肝	进入	英寸	件	,	烫伤	和	干燥	在	一个	餐巾	.

将三片生牛肝切成一英寸大小的块，用热水烫一下，然后用纸巾包好擦干。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][ɑːntoʊ'niːni] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] ; [wen] [hɑːt][ˌeɪ diː 'diː]

Put	into	a	frying	-	pan	two	tablespoonfuls	of	Antonini	Olive	Oil	;	when	hot	add
放	进入	一个	煎炸	-	平底锅	二	汤匙	的	安东尼尼	橄榄	油	;	什么时候	热的	添加

[ə; eɪ] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] ;

a	chopped	onion	;
一个	切碎	洋葱	;

在煎锅中倒入两汤匙安东尼尼橄榄油；油热后加入切碎的洋葱；

[wen] [ðɪs] ['braʊnz] ['slaɪtli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [miːt] ,

when	this	browns	slightly	add	the	pieces	of	meat	,
什么时候	这	棕色	轻微地	添加	这	件	的	肉	,

待其略微变色后，加入肉块。

[ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl]

a	heaping	teaspoonful	of	J	.	P	.	Smith's	Curry	Powder	,	and	a	tablespoonful
一个	堆积	一茶匙	的	J	.	P	.	史密斯	咖喱	粉末	,	和	一个	一汤匙

[ʌv; əv]['mæˌdʒiː] ['buːjɑːn] ;

of	Maggi	Bouillon	;
的	美极	布永	;

满满一茶匙 JP Smith's 咖喱粉，以及一汤匙美极鲜味汁；

['kʌvər] [faɪv] ['mɪnɪts] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər] ; [kʊk] [ten] ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] .

cover	five	minutes	,	then	add	half	a	pint	of	hot	water	;	cook	ten	minutes	longer	.
覆盖	五	分钟	,	然后	添加	一半	一个	品脱	的	热的	水	;	厨师	十	分钟	更长	.

盖上盖子煮五分钟，然后加入半品脱热水；再煮十分钟。

[ə'reɪndʒ] [raʊnd] [ðə; ði]['bɔːrdər][ʌv; əv][ə; eɪ][hɑːt] ['plætər] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [mæʃt] [pə'tetoz] ,

Arrange	round	the	border	of	a	hot	platter	a	layer	of	mashed	potatoes	,
安排	圆形的	这	边界	的	一个	热的	拼盘	一个	层	的	捣碎	土豆	,

在热盘边缘铺上一层土豆泥，

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [wer] [ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði][pə'teɪtoʊ] [wɪl] [braʊn] ['slaɪtli] ,

place	it	where	the	top	of	the	potato	will	brown	slightly	,
地方	它	在哪里	这	顶部	的	这	土豆	将要	棕色的	轻微地	,

把它放在能让土豆顶部略微变黄的地方。

[ðen] [pʊt][ðə; ði] ['kɜːrid] ['lɪvər][ɪn][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːrv] .
then put the curried liver in the centre of the dish and serve .
然后 放 这 咖喱 肝 在 这 中心 的 这 盘子 和 服务 .

然后将咖喱鸡肝放在菜肴中央即可食用。

['kɜːrid] [traɪp] .
Curried Tripe .
咖喱 肚 .

咖喱牛肚。

[rɪns] [ɔːf][ə; eɪ][paʊnd][ʌv; əv] [freʃ] [traɪp][ɪn] ['skɔːldɪŋ] [hɑːt]['wɔːtər] , [dreɪn][ˌaɪ 'tiː] ,
Rinse off a pound of fresh tripe in scalding hot water , drain it ,
冲洗 离开 一个 磅 的 新鲜的 肚 在 烫 热的 水 , 流走 它 ,

将一磅新鲜牛肚用滚烫的开水冲洗干净，沥干水分。

[kʌt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [kən'viːniəntli] [saɪzd] ['piːsɪz] ,
cut it into conveniently sized pieces ,
切 它 进入 方便 尺寸 件 ,

切成大小合适的块状，

[ænd; ənd][bɔɪl][ðem; ðəm][ɪn]['wɔːtər] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd][æn; ən]['aʊər][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] :
and boil them in water slightly salted an hour and a half :
和 熬 他们 在 水 轻微地 咸的 一个 小时 和 一个 一半 :

将它们放入略加盐的水中煮一个半小时：

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][traɪp][tuː; tə][ə; eɪ][pleɪn] ['kɜːri] [sɔːs] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [bɔɪld] [raɪs] .
then add the tripe to a plain Curry sauce , and serve with boiled rice .
然后 添加 这 肚 到 一个 清楚的 咖喱 酱 , 和 服务 和 煮沸 米 .

然后将牛肚加入清咖喱酱中，配米饭食用。

['kɜːrid] [traɪp] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] .
Curried Tripe and Onions .
咖喱 肚 和 洋葱 .

咖喱牛肚洋葱。

[kʌt] ['ɪntuː]['slaɪsɪz] [θriː] [bər'mjuːdə][ɔːr] [waɪt] ['ʌnjənz] ;
Cut into slices three Bermuda or white onions ;
切 进入 切片 三 百慕大 或者 白色的 洋葱 ;

将三个百慕大洋葱或白洋葱切成片；

[fraɪ][ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] [wɪð; wɪθ] [θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][ɑːntoʊ'niːni] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] ,
fry a delicate brown with three tablespoonfuls of Antonini Olive Oil ,
炒 一个 精美的 棕色的 和 三 汤匙 的 安东尼尼 橄榄 油 ,

用三汤匙安东尼尼橄榄油煎至金黄色，

[struː] ['oʊvər][ðə; ði]['ʌnjən][ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] ,
strew over the onion a teaspoonful of J . P . Smith's Curry Powder ,
胪 超过 这 洋葱 一个 一茶匙 的 J . P . 史密斯 咖喱 粉末 ,

在洋葱上撒上一茶匙JP Smith咖喱粉，

[ˌeɪ diː 'diː][hæf][ə; eɪ][paʊnd][ʌv; əv][koʊld] [bɔɪld] [traɪp] ,
add half a pound of cold boiled tripe ,
添加 一半 一个 磅 的 寒冷的 煮沸 肚 ,

加入半磅冷煮牛肚，

['kʌvər][ðə; ði] [dɪʃ] [ænd; ənd] [ʃeɪk] [ðə; ði][pæn][tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːrnɪŋ] ; [wen] [ðə; ði]['ʌnjən][ɪz]
cover the dish and shake the pan to prevent burning ; when the onion is
覆盖 这 盘子 和 摇 这 平底锅 到 防止 燃烧 ; 什么时候 这 洋葱 是
[kʊkt] [sɜːrv] .
cooked serve .
煮熟 服务 .

盖上锅盖，摇晃锅子防止烧焦；洋葱煮熟后即可食用。

[brɔɪld] [traɪp] , ['kɜːri] [sɔːs] .
Broiled Tripe , Curry Sauce .
烤制 肚 , 咖喱 酱 .

烤牛肚配咖喱酱。

[rʌb] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv][koʊld] [bɔɪld] [traɪp][wɪð; wɪθ][ɑːntoʊ'niːni] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] ;
Rub a piece of cold boiled tripe with Antonini Olive Oil ;
擦 一个 片 的 寒冷的 煮沸 肚 和 安东尼尼 橄榄 油 ;

将一块冷煮牛肚涂上安东尼尼橄榄油;

[ænd; ənd][brɔɪl][ðə; ði][traɪp][ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] ['kʌlər][ɑːn][bəuθ][saɪdz] .
and broil the tripe a delicate brown color on both sides .
和 烤 这 肚 一个 精美的 棕色的 颜色 在 两个都 侧面 .

将牛肚两面烤至呈浅棕色。

[pʊt][ðə; ði][traɪp][ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] ,
Put the tripe on a hot dish ,
放 这 肚 在 一个 热的 盘子 ,

将牛肚放在热盘中,

['kʌvər][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][meltid] ['bʌtər] ['siːznd] [wɪð; wɪθ][hæf][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] .
cover it with melted butter seasoned with half a teaspoonful of J . P .
覆盖 它 和 融化 黄油 经验丰富的 和 一半 一个 一茶匙 的 J . P .
['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] ,
Smith's Curry Powder ,
史密斯 咖喱 粉末 ,

在上面淋上融化的黄油，并加入半茶匙JP Smith咖喱粉调味。

[ə; eɪ] [tʃɑːpt] ['gɜːrkɪn] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][hæf][ə; eɪ]['leмən] .
a chopped gherkin , a little salt and the juice of half a lemon .
一个 切碎 小黄瓜 , 一个 小的 盐 和 这 汁 的 一半 一个 柠檬 .

切碎的酸黄瓜、少许盐和半个柠檬的汁。

['kɜːrid] ['kidniz] .
Curried Kidneys .
咖喱 肾脏 .

咖喱腰子。

[skɔːld] [fɔːr] [læm] ['kidniz] , [skɪn][ænd; ənd][splɪt][ðem; ðəm] ,
Scald four lamb kidneys , skin and split them ,
烫伤 四 羊肉 肾脏 , 皮肤 和 分裂 他们 ,

将四个羊肾烫烫，去皮，切开。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][stænd][ɪn]['wɔːtər] ['slaɪtli] ['sɔːltɪd] [tuː] ['aʊərz] .
and let them stand in water slightly salted two hours .
和 让 他们 站立 在 水 轻微地 咸的 二 小时 .

将它们浸泡在略带盐味的水中两个小时。

[waɪp] [ðem; ðəm][draɪ][ɪn][ə; eɪ] ['kɪtʃɪn] ['taʊəl] [ænd; ənd][kʌt][ðem; ðəm]['ɪntuː] ['piːsɪz] .
Wipe them dry in a kitchen towel and cut them into pieces .
擦拭 他们 干燥 在 一个 厨房 毛巾 和 切 他们 进入 件 .

用厨房纸巾擦干，然后切成块。

[pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ] [suːp] [pleɪt] [ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv][ɑːntoʊ'niːni] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] ,
Pour into a soup plate a gill of Antonini Olive Oil ,
倒 进入 一个 汤 盘子 一个 鳃 的 安东尼尼 橄榄 油 ,

在汤盘中倒入一勺安东尼尼橄榄油,

[pʊt][ðə; ði] ['kidniz] [ɪn] [ðɪs] [ænd; ənd] [muːv] [ðem; ðəm][ə'baʊt][ɪn][ðə; ði][ɔɪl][soʊ][ðæt] [iːtʃ] [piːs] [wɪl]

put	the	kidneys	in	this	and	move	them	about	in	the	oil	so	that	each	piece	will
放	这	肾脏	在	这	和	移动	他们	关于	在	这	油	所以	那	每个	片	将要

[biː; bi] [gleɪzd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][ɔɪl] .

be	glazed	with	the	oil	.
是	釉面	和	这	油	.

将肾脏放入油中，翻动它们，使每一块肾脏都沾上油。

[struː] ['oʊvər][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] ['teɪbl] [ə; eɪ]['kwɑːntəti][ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] ,

Strew	over	the	kitchen	table	a	quantity	of	J	.	P	.	Smith's	Curry	Powder	,
胪	超过	这	厨房	桌子	一个	数量	的	J	.	P	.	史密斯	咖喱	粉末	,

在厨房桌子上撒了一些JP Smith牌咖喱粉，

[roʊl][ðə; ði] [ɔɪld] ['kidniz] [ɪn] [ðɪs] .

roll	the	oiled	kidneys	in	this	.
卷	这	涂油	肾脏	在	这	.

将涂油的肾脏放入此溶液中滚动。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][ðə; ði]['ɑːlɪv] [ɔɪl] , [wen] ['veri] [hɑːt][ˌeɪ diː 'diː]

Put	into	a	frying	pan	two	tablespoonfuls	of	the	olive	oil	,	when	very	hot	add
放	进入	一个	煎炸	平底锅	二	汤匙	的	这	橄榄	油	,	什么时候	非常	热的	添加

[ðə; ði] ['kidniz] ,

the	kidneys	,
这	肾脏	,

平底锅中倒入两汤匙橄榄油，油热后放入腰子。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] .

and	a	little	salt	.
和	一个	小的	盐	.

再加一点盐。

[ʃeɪk] [ðə; ði][pæn] [wel] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːrnɪŋ] , [kʊk] ['ræðər] [rer] ,

Shake	the	pan	well	to	prevent	burning	,	cook	rather	rare	,
摇	这	平底锅出色地		到	防止	燃烧	,	厨师	相当	稀有的	,

用力摇晃锅子以防烧焦，烹饪时不要煮得太熟。

[æz; əz] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] [tʌf] [ɪf] [wel] [dʌn] .

as	they	will	be	tough	if	well	done	.
作为	他们	将要	是	艰难的	如果出色地		完毕	.

如果做得好，它们会很硬。

['kɜːrid] [viːl] ['kidniz] .

Curried	Veal	Kidneys	.
咖喱	小牛肉	肾脏	.

咖喱小牛肾。

[splɪt] [tuː] [viːl] ['kidniz] [ɪn] [tuː] , [skɪn][ðem; ðəm][ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðem; ðəm][tuː; tə][stænd][ɪn][koʊld]

Split	two	veal	kidneys	in	two	,	skin	them	and	allow	them	to	stand	in	cold
分裂	二	小牛肉	肾脏	在	二	,	皮肤	他们	和	允许	他们	到	站立	在	寒冷的

['wɔːtər] ,

water	,
水	,

将两个小牛肾对半切开，去皮，放入冷水中浸泡。

['sɔːltɪd] , [θriː] ['aʊərz] .

salted	,	three	hours	.
咸的	,	三	小时	.

加盐，三个小时。

[dreɪn] [ænd; ənd] [waɪp] [draɪ] .

Drain	and	wipe	dry	.
流走	和	擦拭	干燥	.

沥干水分并擦干。

[kʌt] [ðem; ðəm]['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz][ænd; ənd] [kʊk] [ðem; ðəm][hæf][æn; ən]['aʊər][ɪn][ə; eɪ] [gʊd] ['kɜːri]

Cut	**them**	**into**	**thin**	**slices**	**and**	**cook**	**them**	**half**	**an**	**hour**	**in**	**a**	**good**	**Curry**
切	他们	进入	薄的	切片	和	厨师	他们	一半	一个	小时	在	一个	好的	咖喱

[sɔːs] [æz; əz] [bɪ'fɔːr] [dɪ'skraɪbd] .

sauce	**as**	**before**	**described**	**.**
酱	作为	前	描述	.

将它们切成薄片，然后按照前面描述的方法，用上好的咖喱酱煮半小时。

['kɜːrid] [ɑːks] [teɪlz] .

Curried	**Ox**	**Tails**	**.**
咖喱	牛	尾巴	.

咖喱牛尾。

[kʌt] [tuː] [ɑːks] [teɪlz] [æt; ət] [ðə; ði] [dʒɔɪnts] ,

Cut	**two**	**ox**	**tails**	**at**	**the**	**joints**	**,**
切	二	牛	尾巴	在	这	关节	,

将两根牛尾在关节处切断，

[ænd; ənd] [fraɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɑːntoʊ'niːni] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] .

and	**fry**	**them**	**in**	**a**	**little**	**Antonini**	**Olive**	**Oil**	**five**	**minutes**	**.**
和	炒	他们	在	一个	小的	安东尼尼	橄榄	油	五	分钟	.

用少许安东尼尼橄榄油煎五分钟。

[hæv; həv] ['kʊkɪŋ] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspæn] [ə; eɪ] [mɪnst] ['ʌnjən] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [θɪn] [slaɪs] [ʌv; əv] ['beɪkən]

Have	**cooking**	**in**	**a**	**saucepan**	**a**	**minced**	**onion**	**with**	**a**	**thin**	**slice**	**of**	**bacon**
有	烹饪	在	一个	平底锅	一个	剁碎	洋葱	和	一个	薄的	片	的	熏肉

[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] [dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] .

and	**a**	**heaping**	**tablespoonful**	**of**	**J**	**.**	**P**	**.**	**Smith's**	**Curry**	**Powder**	**.**
和	一个	堆积	一汤匙	的	J	.	P	.	史密斯	咖喱	粉末	.

在平底锅中放入切碎的洋葱、一片薄薄的培根和一大勺 JP Smith's 咖喱粉一起翻炒。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][ɑːks][teɪlz] , ['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ][beɪ] - [liːf] , [hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər] ,

Add	**the**	**ox**	**tails**	**,**	**quarter**	**of**	**a**	**bay**	**-**	**leaf**	**,**	**half**	**a**	**pint**	**of**	**hot**	**water**	**,**
添加	这	牛	尾巴	,	四分之一	的	一个	湾	-	叶子	,	一半	一个	品脱	的	热的	水	,

加入牛尾、四分之一片月桂叶、半品脱热水，

[ænd; ənd] [hæf] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] ; ['kʌvər] , [ænd; ənd] ['sɪmər] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['mɔɪstʃər] [ɪz]

and	**half**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**salt**	**;**	**cover**	**,**	**and**	**simmer**	**until**	**the**	**moisture**	**is**
和	一半	一个	一茶匙	的	盐	;	覆盖	,	和	煨	直到	这	水分	是

[rɪ'djʊst] [wʌn] - [hæf] ,

reduced	**one**	**-**	**half**	**,**
减少	一	-	一半	,

加入半茶匙盐；盖上盖子，小火慢炖至水分减少一半。

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] ['mæˌdʒiː] ['buːjɑːn] ,

and	**add**	**two**	**tablespoonfuls**	**of**	**Maggi**	**Bouillon**	**,**
和	添加	二	汤匙	的	美极	布永	,

加入两汤匙美极鲜味汁，

[ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [hɑːt]['wɔːtər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] [gʊd] ['ʃeri] ;

a	**pint**	**of**	**hot**	**water**	**and**	**a**	**gill**	**of**	**good**	**sherry**	**;**
一个	品脱	的	热的	水	和	一个	鳃	的	好的	雪利酒	;

一品脱热水和一吉尔上等雪利酒；

['kʌvər] [ænd; ənd] ['sɪmər] [ɑːn] [bæk] [ʌv; əv] [reɪndʒ] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] ['veri] ['tendər] .

cover	**and**	**simmer**	**on**	**back**	**of**	**range**	**until**	**the**	**meat**	**is**	**very**	**tender**	**.**
覆盖	和	煨	在	后退	的	范围	直到	这	肉	是	非常	投标	.

盖上锅盖，放在炉灶后方慢炖，直到肉非常软烂。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ə'weɪ] [tuː; tə] [get] [koʊld] [ænd; ənd] [nekst] [deɪ] [wɔːrm] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] [ɪn] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] [ɔːr]
Put **it** **away** **to** **get** **cold** **and** **next** **day** **warm** **it** **up** **in** **a** **frying** **pan** **or**
放 它 离开 到 得到 寒冷的 和 下一个 天 温暖的 它 向上 在 一个 煎炸 平底锅 或者
['tʃeɪfɪŋ] [dɪʃ] ,
chafing **dish** **,**
摩擦 盘子 ,

放凉后，第二天用煎锅或保温盘加热即可。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['lemən] [ɔːr] [laɪm] [dʒuːs] [ænd; ənd] [sɜːrv] .
add **a** **little** **lemon** **or** **lime** **juice** **and** **serve** **.**
添加 一个 小的 柠檬 或者 酸橙 汁 和 服务 .

加入少许柠檬汁或青柠汁即可食用。

[pleɪn] ['mʌt(ə)n] ['kɜːri] .
Plain **Mutton** **Curry** **.**
清楚的 羊肉 咖喱 .

原味羊肉咖喱。

[kʌt] [ʌp] [hæf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [koʊld] [bɔɪld] ['mʌt(ə)n] [ɪn] [sɪ'metrɪk(ə)l] ['piːsɪz] .
Cut **up** **half** **a** **pound** **of** **cold** **boiled** **mutton** **in** **symmetrical** **pieces** **.**
切 向上 一半 一个 磅 的 寒冷的 煮沸 羊肉 在 对称的 件 .

将半磅冷煮羊肉切成大小对称的小块。

[tʃɑːp] [ʌp] [æn; ən] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [fraɪ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð; wɪθ] [θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [ɑːntoʊ'niːni] ['ɑːlɪv]
Chop **up** **an** **onion** **and** **fry** **it** **with** **three** **tablespoonfuls** **of** **Antonini** **Olive**
劈 向上 一个 洋葱 和 炒 它 和 三 汤匙 的 安东尼尼 橄榄
[ɔɪl] [ɔːr] ['bʌtər] ,
Oil **or** **butter** **,**
油 或者 黄油 ,

将洋葱切碎，用三汤匙安东尼尼橄榄油或黄油翻炒。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [miːt] , [tɔːs] [ˌaɪ 'tiː] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [fjuː] ['moʊmənts] ,
add **the** **meat** **,** **toss** **it** **about** **a** **few** **moments** **,**
添加 这 肉 , 折腾 它 关于 一个 很少 时刻 ,

加入肉，翻炒片刻。

[struː] ['oʊvər] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] [dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] ,
strew **over** **it** **a** **teaspoonful** **of** **J** **.** **P** **.** **Smith's** **Curry** **Powder** **,**
胁 超过 它 一个 一茶匙 的 J . P . 史密斯 咖喱 粉末 ,

在上面撒上一茶匙JP Smith咖喱粉，

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [hæf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] ['greɪvi] ; ['sɪmər] ['dʒentli] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːrv] .
and **add** **half** **a** **pint** **of** **gravy** **;** **simmer** **gently** **a** **few** **minutes** **and** **serve** **.**
和 添加 一半 一个 品脱 的 肉汁 ; 煨 轻轻地 一个 很少 分钟 和 服务 .

加入半品脱肉汁；小火慢炖几分钟即可食用。

[ðɪs] [ɪz] [ə'baʊt] [æz; əz] ['sɪmp(ə)l] [ə; eɪ] [moʊd] [ʌv; əv] [prɪ'peərɪŋ] [ðə; ði] [dɪʃ] [æz; əz] [kæn; kən] [biː; bi]
This **is** **about** **as** **simple** **a** **mode** **of** **preparing** **the** **dish** **as** **can** **be**
这 是 关于 作为 简单的 一个 模式 的 准备 这 盘子 作为 能 是
[prə'poʊzd] ;
proposed **;**
建议的 ;

这是可以提出的最简单的菜肴烹饪方法之一；

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [ɪm'pruːvd] [baɪ] ['fraɪɪŋ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['æp(ə)l] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['ædɪŋ]
it **may** **be** **improved** **by** **frying** **a** **little** **apple** **with** **the** **onion** **and** **adding**
它 可能 是 改进 经过 煎炸 一个 小的 苹果 和 这 洋葱 和 添加
[mɔːr] ['wɔːtər] ,
more **water** **,**
更多的 水 ,

可以加一点苹果和洋葱一起炒，再加些水，味道会更好。

[ðen] ['θɪkənɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ] [braʊn] ['flaʊər] .

then	thickening	it	with	browned	flour	.
然后	增稠	它	和	棕色	面粉	.

然后用炒香的面粉勾芡。

[rɔː] ['mʌt(ə)n] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][fraɪd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] ['kɜːri] [sɔːs] .

Raw	mutton	should	be	fried	a	little	before	it	is	added	to	the	Curry	sauce	.
生的	羊肉	应该	是	油煎	一个	小的	前	它	是	额外	到	这	咖喱	酱	.

生羊肉应该先稍微煎一下再加入咖喱酱中。

['mʌt(ə)n] [tʃɔps] [meɪ] [biː; bi] ['kɜːrid] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [viːl] [tʃɔps] .

Mutton	chops	may	be	curried	the	same	as	veal	chops	.
羊肉	排骨	可能	是	咖喱	这	相同的	作为	小牛肉	排骨	.

羊排可以像小牛肉排一样做成咖喱。

['kɜːri] [ʌv; əv] [læm] .

Curry	of	Lamb	.
咖喱	的	羊肉	.

咖喱羊肉。

[ðə; ði] [brest] [ʌv; əv] [læm] [friːd] [frʌm; frəm][fæt] [meɪks] [ə; eɪ] ['veri] [gʊd] ['kɜːri] .

The	breast	of	lamb	freed	from	fat	makes	a	very	good	Curry	.
这	胸部	的	羊肉	自由	从	胖的	制作	一个	非常	好的	咖喱	.

剔除脂肪后的羊胸肉非常适合做咖喱。

[kʌt] [ʌp][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [tɔːs] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ə'baʊt][ɪn][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] [pæn][ə; eɪ] [fjuː]

Cut	up	a	pound	of	it	and	toss	the	pieces	about	in	the	frying	pan	a	few
切	向上	一个	磅	的	它	和	折腾	这	件	关于	在	这	煎炸	平底锅	一个	很少

['moʊmənts] .

moments	.
时刻	.

把一磅肉切成块，在煎锅里翻炒一会儿。

['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər][ðə; ði] [miːt] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][ðə; ði][dʒeɪ] . [piː] . [smɪθ] ['kɜːri] ['paʊdər]

Sprinkle	over	the	meat	a	teaspoonful	of	the	J	.	P	.	Smith	Curry	Powder
撒	超过	这	肉	一个	一茶匙	的	这	J	.	P	.	史密斯	咖喱	粉末

[ænd; ənd][ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] ;

and	a	gill	of	vinegar	;
和	一个	鳃	的	醋	;

在肉上撒上一茶匙 JP Smith 咖喱粉和一吉尔醋；

['kʌvər] , [kʊk] [ten] ['mɪnɪts] [ænd; ənd][pʊt][ðə; ði] [miːt] [ə'weɪ] [tuː; tə] [ə'laʊ] [ðə; ði] ['kɜːri] [tuː; tə]

cover	,	cook	ten	minutes	and	put	the	meat	away	to	allow	the	Curry	to
覆盖	,	厨师	十	分钟	和	放	这	肉	离开	到	允许	这	咖喱	到

['pɜːrmieɪt] [ˌaɪ 'tiː] .

permeate	it	.
渗透	它	.

盖上盖子，煮十分钟，然后把肉盛出来，让咖喱的味道渗入肉里。

[wen] ['wɑːntɪd][fraɪ][æn; ən]['ʌnjən] [braʊn] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər] ,

When	wanted	fry	an	onion	brown	,	add	to	it	half	a	pint	of	hot	water	,
什么时候	通缉	炒	一个	洋葱	棕色的	,	添加	到	它	一半	一个	品脱	的	热的	水	,

想把洋葱炒至棕色时，加入半品脱热水。

[ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['mæˌdʒiː] ['buːjɑːn] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] ; ['sɪmər] [ten] ['mɪnɪts] ,

a	tablespoonful	of	Maggi	Bouillon	and	a	little	salt	;	simmer	ten	minutes	,
一个	一汤匙	的	美极	布永	和	一个	小的	盐	;	煨	十	分钟	,

加入一汤匙美极鲜味汁和少许盐；小火慢炖十分钟。

[streɪn] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [miːt] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [skwer] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv]

strain	and	add	the	meat	with	a	square	of	sugar	,	two	tablespoonfuls	of
拉紧	和	添加	这	肉	和	一个	正方形	的	糖	,	二	汤匙	的

['tʃʌtni] [ɔːr] ['tʃɪli] ['relɪʃ] ,

Chutney	or	Chili	relish	,
酸辣酱	或者	辣椒	尽情享用	,

将肉沥干，加入一块方糖、两汤匙酸辣酱或辣椒酱。

[ɔːr][tə'meɪtoʊ]['kætsəp] .

or	tomato	catsup	.
或者	番茄	番茄酱	.

或者番茄酱。

[ɪf] [kən'viːniənt] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['greɪtɪd] [fruːt] [ʌv; əv][hæf][ə; eɪ] [freʃ] ['kəukə,nʌt] .

If	convenient	add	the	grated	fruit	of	half	a	fresh	cocoanut	.
如果	方便的	添加	这	磨碎的	水果	的	一半	一个	新鲜的	椰子	.

如果方便的话，可以加入半个新鲜椰子的磨碎果肉。

['sɪmər] ['sloʊli] [æn; ən]['aʊər] , [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [bɔɪld] [raɪs][ænd; ənd] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs][ɪn][ə; eɪ] [sɔːs] -

Simmer	slowly	an	hour	,	serve	with	boiled	rice	and	orange	juice	in	a	sauce	-
煨	缓慢地	一个	小时	,	服务	和	煮沸	米	和	橙子	汁	在	一个	酱	-

[boʊt] .

boat	.
船	.

慢炖一小时，盛入酱汁焖饭碗，配橙汁即可享用。

['kɜːrid] [pɔːrk] ['tendərlɔɪn] .

Curried	Pork	Tenderloin	.
咖喱	猪肉	里脊肉	.

咖喱猪里脊肉。

[paʊnd] [tə'geðər] [ɪn][ə; eɪ]['mɔːrtər][ə; eɪ][kloʊv][ʌv; əv]['gɑːrlɪk] , [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] .

Pound	together	in	a	mortar	a	clove	of	garlic	,	a	tablespoonful	of	J	.	P	.
磅	一起	在	一个	砂浆	一个	丁香	的	蒜	,	一个	一汤匙	的	J	.	P	.

['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] ,

Smith's	Curry	Powder	,
史密斯	咖喱	粉末	,

将一瓣蒜、一汤匙JP Smith咖喱粉放入研钵中捣碎。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

诱人的咖喱菜肴(Tempting Curry Dishes)
第2/2页

[ə; eɪ] [skwer] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ðə; ði][dʒuːs][ʌv; əv][ə; eɪ]['leмən] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ;

a	square	of	sugar	,	the	juice	of	a	lemon	,	and	a	saltspoonful	of	salt	;
一个	正方形	的	糖	,	这	汁	的	一个	柠檬	,	和	一个	一勺盐	的	盐	;

一块方糖、一个柠檬的汁和一茶匙盐;

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˌepɪkjʊ'riːən] [sɔːs] , [ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv] [frentʃ] ['mʌstərd] .

add	a	tablespoonful	of	Epicurean	Sauce	,	and	one	of	French	mustard	.
添加	一个	一汤匙	的	伊壁鸠鲁主义者	酱	,	和	一	的	法语	芥末	.

加入一汤匙伊壁鸠鲁酱和一汤匙法式芥末酱。

[sɪ'lekt] [ə; eɪ] [freʃ] [pɔːrk] ['tendərlɔɪn] ,

Select	a	fresh	pork	tenderloin	,
选择	一个	新鲜的	猪肉	里脊肉	,

挑选一块新鲜的猪里脊肉,

[kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [θriː] - [ɪntʃ] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [kʌt] [gæʃiz] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz][ɔːl]['oʊvər][ðə; ði] [miːt]

cut	it	into	three	-	inch	pieces	and	cut	gashes	lengthwise	all	over	the	meat
切	它	进入	三	-	英寸	件	和	切	伤口	纵向	全部	超过	这	肉

;
;
;

将肉切成三英寸长的块，并在肉上纵向切出许多口子;

['ɪntuː] [ðiːz] [gæʃiz] [rʌb] [ðə; ði] [peɪst] .

into	these	gashes	rub	the	paste	.
进入	这些	伤口	擦	这	粘贴	.

将药膏涂抹到这些伤口中。

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ][pæn] , [pɔːr] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɑːntoʊ'niːni] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] ['oʊvər] [iːtʃ] ,

Put	them	into	a	pan	,	pour	a	little	Antonini	Olive	Oil	over	each	,
放	他们	进入	一个	平底锅	,	倒	一个	小的	安东尼尼	橄榄	油	超过	每个	,

将它们放入平底锅中，在每个平底锅上淋上少许安东尼尼橄榄油。

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] ['twenti] ['mɪnɪts] .

and	bake	in	the	oven	twenty	minutes	.
和	烤	在	这	烤箱	二十	分钟	.

放入烤箱烘烤二十分钟。

[tɜːrn] ['friːkwəntli] [waɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['kʊkɪŋ] .

Turn	frequently	while	they	are	cooking	.
转动	频繁地	尽管	他们	是	烹饪	.

烹饪过程中要经常翻动。

[ðiːz] [ɑːr; ər] ['eksələnt] [koʊld] .

These	are	excellent	cold	.
这些	是	出色的	寒冷的	.

这些冷着吃也很棒。

['kɜːrid] [egz] .

Curried	Eggs	.
咖喱	鸡蛋	.

咖喱蛋。

[hɑːrd] [bɔɪl] [sɪks] [egz] ; [wen] [kuːl] [ɪˈnʌf] , [rɪˈmuːv] [ðə; ði] [ʃel] [ænd; ənd] [ˈkwɔːrtər] [ðem; ðəm]

Hard	**boil**	**six**	**eggs**	**;**	**when**	**cool**	**enough**	**,**	**remove**	**the**	**shell**	**and**	**quarter**	**them**
难的	熬	六	鸡蛋	;	什么时候凉爽的		足够的	,	消除	这	壳	和	四分之一	他们

['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] .

lengthwise	**.**
纵向	.

煮熟六个鸡蛋；待鸡蛋冷却后，剥去蛋壳，然后纵向切成四份。

[pʊt] [ðiːz] [ɑːn] [ə; eɪ] [hɑːt] ['plætər] , [sə'raʊnd] [ðə; ði] [paɪl] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [gʊd] ['kɜːri] [sɔːs] ,

Put	**these**	**on**	**a**	**hot**	**platter**	**,**	**surround**	**the**	**pile**	**with**	**a**	**good**	**Curry**	**sauce**	**,**
放	这些	在	一个	热的	拼盘	,	环绕	这	桩	和	一个	好的	咖喱	酱	,

把这些放在热盘子里，周围淋上美味的咖喱酱。

['gɑːrnɪʃ] [ðə; ði] ['bɔːrdər] [wɪð; wɪθ] [bɔɪld] [raɪs] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

garnish	**the**	**border**	**with**	**boiled**	**rice**	**and**	**serve**	**.**
装饰	这	边界	和	煮沸	米	和	服务	.

在边缘放上煮熟的米饭装饰，即可食用。

['kɜːrid] ['hæmbɜːrg] [steɪk] .

Curried	**Hamburg**	**Steak**	**.**
咖喱	汉堡	牛排	.

咖喱汉堡牛排。

[æsk] [ðə; ði] ['diːlər] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] [liːn] [miːt] ; [ʃeɪp] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] ['lɪt(ə)l] [keɪks] ,

Ask	**the**	**dealer**	**for**	**a**	**pound**	**of**	**chopped**	**lean**	**meat**	**;**	**shape**	**it**	**into**	**little**	**cakes**	**,**
问	这	经销商	为了	一个	磅	的	切碎	倾斜	肉	;	形状	它	进入	小的	蛋糕	,

要一磅切碎的瘦肉；把它捏成小饼状。

['oʊvər] [iːtʃ] [keɪk] [rʌb] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['kɜːri] [ɔɪl] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps] [ʌv; əv] ['gɑːrlɪk] [ɔɪl] ,

over	**each**	**cake**	**rub**	**a**	**little**	**Curry**	**oil**	**and**	**a**	**few**	**drops**	**of**	**garlic**	**oil**	**,**
超过	每个	蛋糕	擦	一个	小的	咖喱	油	和	一个	很少	滴	的	蒜	油	,

在每块蛋糕上抹少许咖喱油和几滴蒜油，

[ænd; ənd] [fraɪ] [ɔːr] [beɪk] [ðə; ði] [steɪks] .

and	**fry**	**or**	**bake**	**the**	**steaks**	**.**
和	炒	或者	烤	这	牛排	.

然后将牛排煎或烤。

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [gʊd] [strɔːŋ]

Put	**them**	**in**	**the**	**centre**	**of**	**a**	**dish**	**and**	**pour**	**over**	**them**	**a**	**good**	**strong**
放	他们	在	这	中心	的	一个	盘子	和	倒	超过	他们	一个	好的	强的

['kɜːri] [sɔːs] [ænd; ənd] [sɜːrv] [pleɪn] .

Curry	**sauce**	**and**	**serve**	**plain**	**.**
咖喱	酱	和	服务	清楚的	.

将它们放在盘子中央，淋上浓郁的咖喱酱，即可直接食用。

['kɜːrid] [kænd] [biːf] .

Curried	**Canned**	**Beef**	**.**
咖喱	罐装	牛肉	.

咖喱罐装牛肉。

[meɪk] [ðə; ði] ['kɜːri] [sɔːs] [ɪn] [ðə; ði] ['juːʒuəl] ['mænər] ,

Make	**the**	**Curry**	**sauce**	**in**	**the**	**usual**	**manner**	**,**
制作	这	咖喱	酱	在	这	通常	方式	,

按照常规方法制作咖喱酱。

[wɔːrm] [ðə; ði] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [kænd] [kɔːrnd] [biːf] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

warm	**the**	**slices**	**of**	**the**	**canned**	**corned**	**beef**	**in**	**it**	**and**	**serve**	**.**
温暖的	这	切片	的	这	罐装	咸	牛肉	在	它	和	服务	.

将罐装咸牛肉片放入锅中加热，即可食用。

['kɜːrid] ['plæntɪn,'plænteɪn] .

Curried	Plantain	.
咖喱	芭蕉	.

咖喱大蕉。

[sɪ'lekt] [ðə; ði] [lɔːŋ] [griːn] ['plæntinz] [ðæt] [faɪnd] [ðer; ðər] [weɪ] [hɪr] [frʌm; frəm] ['kjuːbə] ,

Select	the	long	green	plantains	that	find	their	way	here	from	Cuba	,
选择	这	长的	绿色的	大蕉	那	寻找	他们的	方式	这里	从	古巴	,

选择从古巴运到这里的长长的绿色大蕉，

[piːl] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm] ['fɔːrti] ['mɪnɪts] .

peel	them	and	boil	them	forty	minutes	.
果皮	他们	和	熬	他们	四十	分钟	.

剥去外皮，煮四十分钟。

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɑːn] [ə; eɪ] [hɑːt] ['plætər] , ['kʌvər] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] ['kɜːri] [sɔːs] ,

Put	them	on	a	hot	platter	,	cover	them	with	Curry	sauce	,
放	他们	在	一个	热的	拼盘	,	覆盖	他们	和	咖喱	酱	,

将它们放在热盘上，淋上咖喱酱。

[skwiːz] [ðə; ði] [dʒuːs] [ʌv; əv] [æn; ən] ['ɔrɪndʒ] ['oʊvər] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

squeeze	the	juice	of	an	orange	over	them	and	serve	.
挤	这	汁	的	一个	橙子	超过	他们	和	服务	.

挤上橙汁即可食用。

['vedʒtəb(ə)l] ['kɜːriːz] .

Vegetable	Curries	.
蔬菜	咖喱	.

蔬菜咖喱。

[koʊld] [bɔɪld] ['vedʒtəb(ə)lz] [æz; əz] [wel] [æz; əz] [ðə; ði] [freʃ] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑːr; ər] [ɔːl] ['eksələnt] [sɜːrvd]

Cold	boiled	vegetables	as	well	as	the	fresh	vegetables	are	all	excellent	served
寒冷的	煮沸	蔬菜	作为	出色地	作为	这	新鲜的	蔬菜	是	全部	出色的	服务

[æz; əz] ['kɜːriːz] .

as	Curries	.
作为	咖喱	.

冷煮蔬菜和新鲜蔬菜都非常适合做咖喱。

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [kʊkt] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['siːznd] [wɪð; wɪθ] ['kɜːri] ['paʊdər] , [ɔːr] [wɔːmd] [ɪn]

They	are	cooked	with	butter	and	seasoned	with	Curry	Powder	,	or	warmed	in
他们	是	煮熟	和	黄油	和	经验丰富的	和	咖喱	粉末	,	或者	温暖	在

[ðə; ði] ['kɜːri] [sɔːs] .

the	Curry	sauce	.
这	咖喱	酱	.

它们用黄油烹制，并用咖喱粉调味，或者在咖喱酱中加热。

[ə; eɪ] [lɪst] [ʌv; əv] ['vedʒtəb(ə)l] ['kɜːriːz] [wʊd] [ə'loʊn] [fɪl] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] ['vɑːljəm] .

A	list	of	vegetable	Curries	would	alone	fill	a	large	volume	.
一个	列表	的	蔬菜	咖喱	会	独自的	充满	一个	大的	体积	.

单是蔬菜咖喱的种类就能写成一本厚厚的书。

[ɪn] [ə; eɪ] ['veri] [rer] [oʊld] [,hin'duː; 'hinduː] ['kʊkəri] [bʊk] [aɪ] [pə'zes] [ɑːr; ər] ['resəpɪz] [fɔːr; fər] ['kɜːriːz]

In	a	very	rare	old	Hindoo	cookery	book	I	possess	are	recipes	for	Curries
在	一个	非常	稀有的	老的	印度教	烹饪	书	我	具有	是	食谱	为了	咖喱

[ʌv; əv] [ɔːl] [kaɪndz] [ʌv; əv] [greɪn] ,

of	all	kinds	of	grain	,
的	全部	种类	的	粮食	,

我拥有一本非常罕见的古老印度教烹饪书，里面有各种谷物咖喱的食谱。

[fruːts] , ['vedʒtəb(ə)lz] , [ruːts] , [griːnz] , ['flaʊərz] , [siːdz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ðæt] [wʊd] ['sɪmpli]

fruits	,	vegetables	,	roots	,	greens	,	flowers	,	seeds	,	etc	.	,	that	would	simply
水果	,	蔬菜	,	根	,	青菜	,	花朵	,	种子	,	ETC	.	,	那	会	简单地

[ə'staʊnd] [nuː] ['jɔːkə] .

astound	New	Yorkers	.
震惊	新的	约克人	.

水果、蔬菜、根茎类蔬菜、绿叶蔬菜、花卉、种子等等，这些都会让纽约人惊叹不已。

[wiː; wi] , [haʊ'evər] , [kʊd; kəd][nɑːt] [prɪ'per] ,

We	,	however	,	could	not	prepare	,
我们	,	然而	,	可以	不是	准备	,

然而，我们却无法做好准备。

[mʌtʃ] [les] [iːt] [ðer; ðər] ['dɪʃɪz] [æz; əz][pər] ['resəpi] ['eni] [mɔːr] [ðæn; ðən][ðə; ði][ˌhin'duː; 'hinduː] [wʊd]

much	less	eat	their	dishes	as	per	recipe	any	more	than	the	Hindoo	would
很多	较少的	吃	他们的	菜肴	作为	每	食谱	任何	更多的	比	这	印度教	会

[iːt] ['aʊər; ɑːr] ['kɜːriːz] .

eat	our	Curries	.
吃	我们的	咖喱	.

他们更不会按照食谱吃他们的菜，就像印度教徒不会吃我们的咖喱一样。

[ðeɪ] [hæv; həv][ə; eɪ] ['dɪfrənt] ['kɜːri] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n][fɔːr; fər] [iːtʃ] ['dɪfrənt] ['ɑːrtɪk(ə)l] .

They	have	a	different	Curry	preparation	for	each	different	article	.
他们	有	一个	不同的	咖喱	准备	为了	每个	不同的	文章	.

他们为每道不同的菜肴都准备了不同的咖喱。

['kɜːrid] [ˌmækə'roʊni] .

Curried	Macaroni	.
咖喱	通心粉	.

咖喱通心粉。

[breɪk] ['ɪntuː] [θriː] ['piːsɪz] , [iːtʃ] [tuːb] [ʌv; əv][ə; eɪ][hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['dʒiːəfrɔɪ] -

Break	into	three	pieces	,	each	tube	of	a	half	a	pound	of	Geoffroy	Taganrok
休息	进入	三	件	,	每个	管子	的	一个	一半	一个	磅	的	杰弗里	-

[ˌmækə'roʊni] ,

Macaroni	,
通心粉	,

将每管半磅重的杰弗里·塔甘罗克通心粉掰成三段，

[wɪtʃ] [ɪz][ðə; ði][best][ɪn][ðə; ði]['mɑːrkɪt] .

which	is	the	best	in	the	market	.
哪个	是	这	最好的	在	这	市场	.

市面上最好的产品是哪一款?

[pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] ['pɔːrsəlɪn] [laɪnd] [dɪʃ] [ɔːr] ['sɔːspæn] , ['kʌvər][wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,

Put	it	into	a	porcelain	lined	dish	or	saucepan	,	cover	with	boiling	water	,
放	它	进入	一个	瓷	衬里	盘子	或者	平底锅	,	覆盖	和	沸腾	水	,

把它放入瓷质盘子或平底锅中，倒入沸水没过它。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][skænt] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['teɪbl] [sɔːlt][ænd; ənd][bɔɪl] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ; [dreɪn] ,

add	a	scant	teaspoonful	of	table	salt	and	boil	fifteen	minutes	;	drain	,
添加	一个	稀少	一茶匙	的	桌子	盐	和	熬	十五	分钟	;	流走	,

加入一小勺食盐，煮十五分钟；沥干水分。

[pleɪs] [ðə; ði][ˌmækə'roʊni][ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] ['plætər] ,

place	the	Macaroni	on	a	hot	platter	,
地方	这	通心粉	在	一个	热的	拼盘	,

将通心粉放在热盘子上，

['kʌvər][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['kɜːri] [sɔːs] [meɪd] [ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] ,

cover	it	with	a	Curry	sauce	made	of	J	.	P	.	Smith's	Curry	Powder	,
覆盖	它	和	一个	咖喱	酱	制成	的	J	.	P	.	史密斯	咖喱	粉末	,

用JP Smith咖喱粉制成的咖喱酱汁淋在上面。

['oʊvər] [ðɪs] [struː] [ə; eɪ]['lɪbərəl]['kwɑːntəti][ʌv; əv] ([dʒeɪ] . [piː] . [es] .) [ɪ'tæliən]

over	this	strew	a	liberal	quantity	of	(	J	.	P	.	S	.	)	Italien
超过	这	肼	一个	自由主义	数量	的	(	J	.	P	.	S	.	)	意大利人

在这上面撒上大量的（JPS）意大利

[pɑːrməzən] [tʃiːz] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Parmasan	Cheese	and	serve	.
帕尔马干酪	奶酪	和	服务	.

撒上帕玛森奶酪即可享用。

['kɜːrid] [ˌmækə'roʊni] , [noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Curried	Macaroni	,	No	.	2	.
咖喱	通心粉	,	不	.	2	.

咖喱通心粉，2号。

[prə'kjʊr] [frʌm; frəm][ðə; ði][ɪ'tæliən]['groʊsər][ə; eɪ][tə'meɪtoʊ] [peɪst] [kɔːld] - .

Procure	from	the	Italian	grocer	a	tomato	paste	called	Pompodoro	.
采购	从	这	意大利语	杂货商	一个	番茄	粘贴	称为	-	.

从意大利杂货店购买一种名为 Pompodoro 的番茄酱。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspæn] [æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

Put	into	a	saucepan	an	ounce	of	butter	,
放	进入	一个	平底锅	一个	盎司	的	黄油	,

在平底锅中放入一盎司黄油，

[wɪsk] [ˌaɪ 'tiː][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [melts] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][ðə; ði][tə'meɪtoʊ] [peɪst] ;

whisk	it	as	it	melts	and	add	two	ounces	of	the	tomato	paste	;
拂	它	作为	它	融化	和	添加	二	盎司	的	这	番茄	粘贴	;

边搅拌边融化，然后加入两盎司番茄酱；

[kiːp] ['stɜːrɪŋ] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['mæˌdʒiː] ['buːjɑːn] , [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl]

keep	stirring	,	and	add	a	tablespoonful	of	Maggi	Bouillon	,	a	teaspoonful
保持	搅拌	,	和	添加	一个	一汤匙	的	美极	布永	,	一个	一茶匙

[ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] ,

of	J	.	P	.	Smith's	Curry	Powder	,
的	J	.	P	.	史密斯	咖喱	粉末	,

继续搅拌，然后加入一汤匙美极鲜味汁和一茶匙JP Smith咖喱粉。

[ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər] ; [stɜːr][tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːrnɪŋ] [ænd; ənd][set][ɑːn] [bæk] [ʌv; əv][reɪndʒ]

and	a	pint	of	water	;	stir	to	prevent	burning	and	set	on	back	of	range
和	一个	品脱	的	水	;	搅拌	到	防止	燃烧	和	放	在	后退	的	范围

[ʌn'tɪl] ['wɑːntɪd] .

until	wanted	.
直到	通缉	.

加一品脱水；搅拌以防烧焦，放在炉灶后方，待需要时再使用。

[bɔɪl] [hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] ['bɑːrtn] [ˌmækə'roʊni] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [wen] [dʌn] [dreɪn] ,

Boil	half	a	pound	of	Barton	Macaroni	fifteen	minutes	,	when	done	drain	,
熬	一半	一个	磅	的	巴顿	通心粉	十五	分钟	,	什么时候	完毕	流走	,

将半磅巴顿通心粉煮15分钟，煮熟后沥干水分。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː][ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] ['plætər] [ænd; ənd] [pɔːr] [ðə; ði] [sɔːs] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] .

put	it	on	a	hot	platter	and	pour	the	sauce	over	it	.
放	它	在	一个	热的	拼盘	和	倒	这	酱	超过	它	.

把它放在热盘子上，然后把酱汁浇在上面。

[sɜːrv] [dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] [ɪ'tæliən][pɑːrməzən] [tʃiːz] ['seprətli] [wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'tiː] .

Serve	J	.	P	.	Smith's	Italien	Parmasan	Cheese	separately	with	it	.
服务	J	.	P	.	史密斯	意大利人	帕尔马干酪	奶酪	分别地	和	它	.

将 JP Smith 的意大利帕玛森奶酪单独盛盘。

['kɜːri] ['sænwɪtʃ] .
Curry Sandwich .
咖喱 三明治 .

咖喱三明治。

[wɜːrk] [tə'geðər] [ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][dʒeɪ] . [piː] . ['smɪθs] ['kɜːri] ['paʊdər] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['hiːpɪŋ]
Work together a teaspoonful of J . P . Smith's Curry Powder , and a heaping
工作 一起 一个 一茶匙 的 J . P . 史密斯 咖喱 粉末 , 和 一个 堆积
['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['teɪbl] ['bʌtər] ;
tablespoonful of table butter ;
一汤匙 的 桌子 黄油 ;

将一茶匙 JP Smith's 咖喱粉和一大勺食用黄油混合在一起;

[spred] [ðɪs] ['oʊvər] [θɪn] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [bred] ,
spread this over thin slices of bread ,
传播 这 超过 薄的 切片 的 面包 ,

将此涂抹在薄面包片上,

[ænd; ənd] [bɪ'twiːn] [ðə; ði]['slaɪsɪz] [pleɪs] [θɪn] ['slaɪsɪz][ʌv; əv][koʊld][roʊst][ɔːr] [bɔɪld] [miːt] , ['poʊltri] ,
and between the slices place thin slices of cold roast or boiled meat , poultry ,
和 之间 这 切片 地方 薄的 切片 的 寒冷的 烤 或者 煮沸 肉 , 家禽 ,
[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
etc .
ETC .

在两片面包之间放上薄薄的冷烤肉或煮肉、家禽等。

['devəld] ['tʃɪkɪn] [legz] .
Deviled Chicken Legs .
魔鬼 鸡 腿 .

魔鬼鸡腿。

[meɪk] [ə; eɪ] ['kɜːri] [peɪst] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][fɔːr; fər] ['kɜːrid] [viːl] [tʃɔps] .
Make a Curry paste the same as for Curried veal chops .
制作 一个 咖喱 粘贴 这 相同的 作为 为了 咖喱 小牛肉 排骨 .

按照制作咖喱小牛肉排的方法制作咖喱酱。

[meɪk] [diːp] [ɪn'sɪʒənz] [ɪn][ðə; ði][legz][ʌv; əv] [tuː] ['tʃɪkɪnz] [ænd; ənd]['ɪntuː][ðə; ði] [ɪn'sɪʒənz] [rʌb][ðə; ði]
Make deep incisions in the legs of two chickens and into the incisions rub the
制作 深的 切口 在 这 腿 的 二 鸡 和 进入 这 切口 擦 这
[peɪst] ,
paste ,
粘贴 ,

在两只鸡的腿上切开深口，然后将糊状物涂抹到切口中。

[ænd; ənd] [brɔɪl] [ʌn'tɪl] [wel] [dʌn] .
and broil until well done .
和 烤 直到 出色地 完毕 .

烤至全熟。

[koʊld] [roʊst] [ɔːr] [bɔɪld] [legz] [meɪ] [biː; bi] ['sɪmələrli] ['triːtɪd] [bʌt; bət]['oʊnli] [niːd] [tuː; tə][biː; bi] [səʊ'teɪd]
Cold roast or boiled legs may be similarly treated but only need to be sauteed
寒冷的 烤 或者 煮沸 腿 可能 是 相似地 治疗 但 仅有的 需要 到 是 炒
[ɪn][ə; eɪ][pæn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɑːntoʊ'niːni] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] .
in a pan with a little Antonini Olive Oil .
在 一个 平底锅 和 一个 小的 安东尼尼 橄榄 油 .

冷烤或水煮的鸡腿也可以用类似的方法处理，但只需要用少许安东尼尼橄榄油在平底锅里煎一下即可。

['devəld] [boʊnz] .
Deviled Bones .
魔鬼 骨头 .

恶魔之骨。

[rʌb]	[tuː]	[rɪbz]	[ʌv; əv]	[koʊld]	[roʊst]	[biːf]	[wɪð; wɪθ]	['kɜːri]	[peɪst]	[ænd; ənd]	[brɔɪl]	[ðem; ðəm]	[ɪ'nʌf]	[tuː; tə]
Rub	**two**	**ribs**	**of**	**cold**	**roast**	**beef**	**with**	**Curry**	**paste**	**and**	**broil**	**them**	**enough**	**to**
擦	二	肋骨	的	寒冷的	烤	牛肉	和	咖喱	粘贴	和	烤	他们	足够的	到

[hiːt]	[ðə; ði]	[miːt]	[θruː]	.
heat	**the**	**meat**	**through**	**.**
热	这	肉	通过	.

将两根冷烤牛肉肋排涂上咖喱酱，然后烤至肉完全热透。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神